

右_脂を抜きながらじっくりと9時間煮込んだ三枚バラのやわらか煮は着で簡単に切れるほど



左_ヒレ肉に生姜や塩を加えて1時間ほどボイルし、小笠原の岩塩と抽胡椒でいただく一品
下_ロース肉を西京味噌にニンニクや大葉などを入れた特製だれでマリネし、ソテーしてある



上_甘みのあるロース肉の風味を生かし、レモンで食べるヒレカツ。冷めても柔らかな食感
右_三枚バラの旨みとゴボウやカブが一体となったシェフ秘伝のレシピで作る炊き込みご飯



「はるの」総料理長、清水洋一氏。今回メキシカンポークを使って特別メニューを考案



Mexican Pork
輸入されるのは高品質を誇るソノラ州とユカタン州のもの。鮮やかなピンク色が上質の証



藤村さんもメキシカンポークの柔らかさに感嘆

「メキシカンポーク」というメキシコ産豚肉をご存じだろうか。国産豚肉に似たおいしさが食肉関係者で話題となり、日本が豚肉を輸入している主要5ヶ国の中で、輸入量が前年に比べ伸び続けている唯一の豚肉だ。素材にこだわる名店からの注目度も高く、汐留の有名店「はるの」でも食材に選ばれている。

「はるの」では、料理長である清水氏がメキシカンポークの肉質のやわらかさと、脂身が少ないという特長を生かしたオリジナルメニューを考案。ヒレ、ロース、三枚バラを多彩な調理法で仕上げた和食メニュー5品が完成した。「普通のヒレ肉は熱を加えると締まってしまうが、メキシカンポークは肉質が柔らかいので長時間ボイルしても固くならないです」と、清水シェフもそのやわらかさを評す。

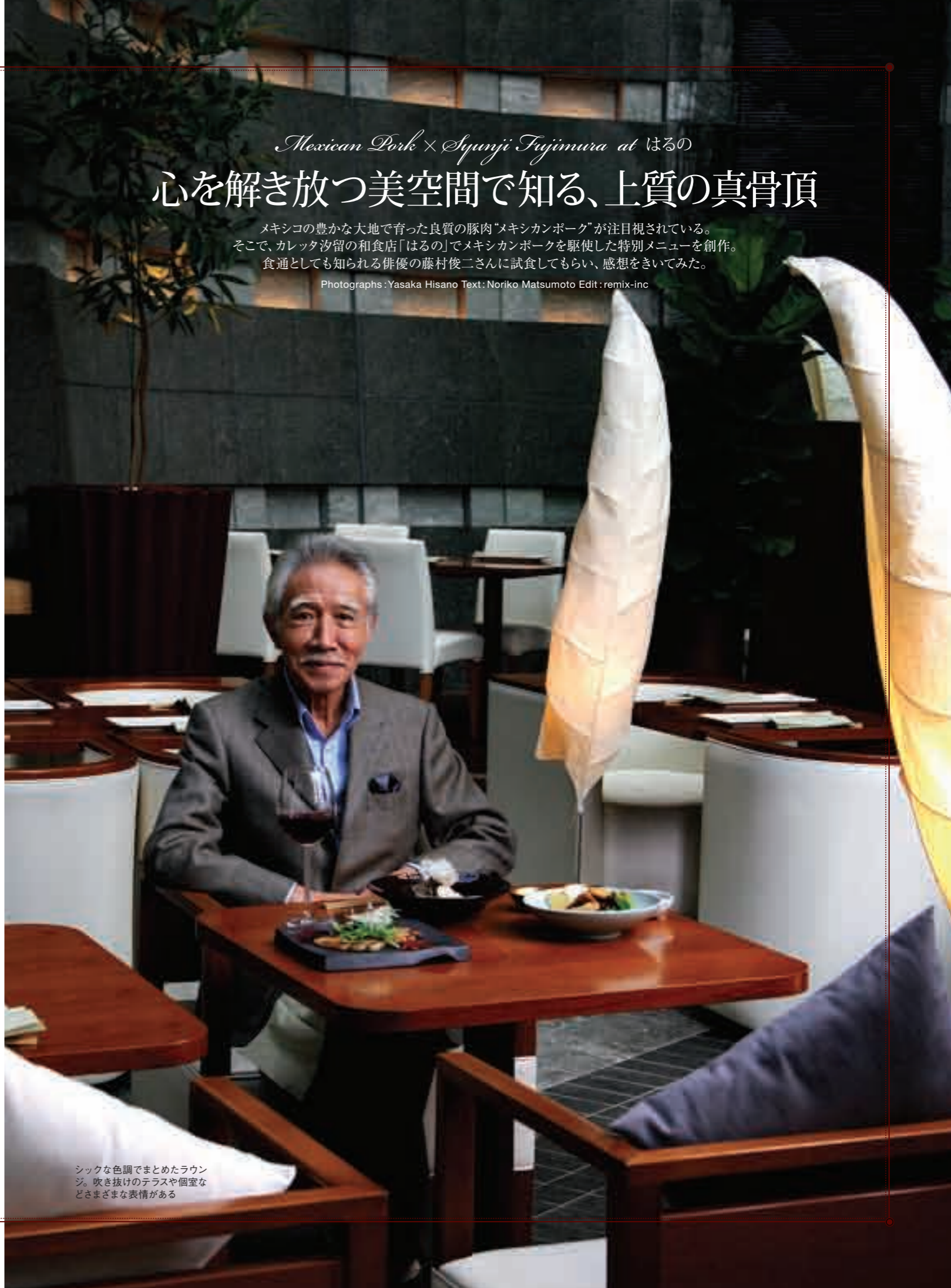
そこで今回、食通として知られ、ワインバー「O'hyoi's」のオーナーでもある俳優の藤村

俊二さんに試食していただいた。ヒレ肉をボイルした一品を口にしたら藤村さんは「脂が少なくて柔らかい」と目を丸くした。「何を食べて育ってるの?」と興味を持った藤村さん、メキシコの最高品質の小麦やとうもろこしなどの穀類を飼料にしていると聞いて、「やっぱりいい飼料を食べて育った豚は、いい味がするんだね」とつぶやきながら次の料理に手を伸ばす。二品目は西京味噌が染み込んだロース肉のソテー。「脂があるけどしつこくないし、豚くささも全然なくておいしい」と藤村さん。すべてのメニューを試食後、「脂っこくないのに、淡泊でもなく旨みが濃い。肉汁が口の中で広がって、とてもおいしい」と、こやかに語った。「はるの」では、今回藤村さんが試食したメニューが食べられるメキシカンポークフェアを実施している。本物の美味を知る大人も認めるメキシカンポーク、ぜひ一度堪能してみてください。

Mexican Pork × Shunji Fujimura at はるの 心を解き放つ美空間で知る、上質の真骨頂

メキシコの豊かな大地で育った良質の豚肉“メキシカンポーク”が注目されている。そこで、カレッタ汐留の和食店「はるの」でメキシカンポークを駆使した特別メニューを創作。食通としても知られる俳優の藤村俊二さんに試食してもらい、感想をきいてみた。

Photographs: Yasaka Hisano Text: Noriko Matsumoto Edit: remix-inc



シックな色調でまとめたラウンジ。吹き抜けのテラスや個室などさまざまな表情がある

メキシカンポーク輸出業者協会主催による MEXICAN PORK × はるの メキシカンポークフェア3月16日(金)まで実施中

メキシカンポークを使った創作料理の数々が、期間限定で「はるの」に登場する。ランチタイム・ディナータイム共に愉しめる。藤村俊二さんもオススメするメキシカンポークのおいしさを気軽に楽しんでみては。

MEXCAN PORK MENU
LUNCH---- ロース肉の甘辛焼丼 (¥1,200) / ヒレカツ (日替) (¥1,000) / 三枚肉角煮 (日替) (¥1,000)
DINNER---- 塩豚 (フィレ) と旬菜蒸し (¥945) / ロース肉の西京焼き 和野菜添え (¥1,155) / 三枚肉の蒸焼き 大葉の香るソースとともに (¥1,260) / 三枚肉のやわらか角煮 (¥1,470) / ロースカツ丼 (¥998) / 炊込み御飯 (¥1,365)

はるの_HARUNO
☎03・5537・2280
住港区東新橋1-8-2 カレッタ汐留キャニオンテラス2F
営 11:30AM ~ L.O.2:30PM / 5:00PM ~ L.O.10:30PM
土曜 11:30AM ~ L.O.10:00PM、
日曜・祝日 ~ L.O.9:00PM
休無休 席100席 カード利用可
○アラカルト ¥840 ~、コース ¥3,990 ~ ¥5,880 ~ ¥7,770 ほか



お問い合わせ: メキシカンポーク輸出業者協会 ☎03-6222-0004 <http://www.mexicanpork.com>

