

# 豊かな大地で まじめに育てた、 メキシカンポーク。

やわらかくてジューシーな肉質。  
豊かな大地で徹底的に安全に  
こだわって育てた安心のポークです。

MEXICAN  
PORK



実は30年以上も前から日本の食卓に。

「メキシカンポークなんて、食べたことない!」っていませんか?

実は30年以上も前から輸入されている、  
日本人になじみの深いお肉なんです。  
知らず知らずのうちに食べたことが  
あるかもしれませんね。



コクのある味わいと、日本人好みのやわらかさ。

肥沃な大地で、良質の穀類を食べて育つから  
独特のコクがある味わいが生まれます。

若い豚を選んでいるので肉質がとってもやわらかく、  
日本人の大好きな食感。赤身はきれいなピンクで、  
お肉の色が美しいのも特長です。



厳しい安全基準をクリアしているから安心。

日本に輸出されるのは、メキシコ連邦政府 (SAGARPA) の定める  
厳しい衛生管理基準 (TIF) をクリアした施設の豚肉だけだから安心です。  
さらに飼育から輸出までの全工程を一貫管理する  
システム (トータル・インテグレーションシステム) を導入したり、  
国際的な基準 HACCP も取得。製品の履歴が追跡できる仕組み  
(トレーサビリティ) もあり、徹底的に安心・安全にこだわっています。



メキシカンポークは  
品質と安心を  
保証します。



メキシカンポーク輸出業者協会

レンジで  
簡単!



フードコーディネーター・押田依生子

メキシカンポークで作ろう!

## キャベバラみそ

メキシカンポークのジューシーな味わいとキャベツが相性抜群。レンジで手早く作れて本格派に見える“お助けレシピ”です。濃厚な味がご飯によくあい、大人も子どもも大喜びの一品です。



### 材料 (4人分)

- ・豚ばら肉スライス..... 400g
- ・キャベツ..... 1/8個
- ・エリンギ..... 2本
- ・味噌..... 大さじ1
- ・砂糖..... 小さじ2
- ・しょうゆ..... 小さじ1
- ・みりん..... 小さじ1
- ・塩..... 適量

### 作り方

- ①キャベツは4cm幅、エリンギは5mm厚に切る。肉に軽く塩をふる。Aの調味料をあわせておく。
- ②1/2量ずつ、耐熱皿に肉→A→エリンギ→肉→A→キャベツの順に交互に並べていく。
- ③ラップをして、レンジ600Wで4分～5分、そのまま1分ほど蒸らしたら出来上がり。

POINT!

豚身の上にして  
びったりラップをすると、  
肉の旨みが全体に浸透。  
キャベバラ塩をふるど、  
さらに旨みアップ!



メキシカンポークレシピまだまだあります!  
メキポのキャラクター配信中!

メキポ

検索

<http://www.mexicanpork.com>

