２０２３年４月６日
とんでん株式会社

低温調理『富良野産厚切りローストポーク』について

●「ローストポークがピンク色だけど大丈夫？」その疑問にお答えします！

ローストポークのピンク色は、実は血の色ではありません。
ピンク色の正体は、“たんぱく質の色”なので、安心してお召し上がり頂けます。
ローストビーフやローストポークの焼きたてをカットすると、赤い肉汁が出てくることがあります。
その赤い肉汁も、血液ではなく、お肉に含まれるたんぱく質です。
※正確にはミオグロビンと呼ぶものです。

●低温調理で理想を追求した、和食処とんでんのローストポーク。

お肉の主成分であるたんぱく質は、６３度から凝固をはじめ、６８度から水分が分離し始めます。
水分が分離するというのは、肉汁と一緒にお肉の『旨味』も出てしまうということです。
和食処とんでんのローストポークは、低温でゆっくりお肉の内部まで熱を加える事で、
たんぱく質の硬化と肉汁の流出を最小限にする事が出来る、低温調理加熱を行っています。
焼豚や煮豚とは異なり、断面がピンク色をしています。

『適温で火が入り、殺菌された状態でジューシーに仕上げる』事が、
理想のローストポークであり最も美味しい状態です。

●安心・安全の品質管理。

厚生労働省が定める豚の食肉基準は、
お肉の中心部の温度を 63 度で 30 分間以上加熱する事が定められています。（令和５年４月時点）
和食処とんでんのローストポークは、
北海道の自社工場で厳格な加熱時間・温度管理の元、基準を満たす温度で低温調理加熱を行ない、
冷凍したものを店舗に供給しています。
店舗では、お肉の水分や旨味を損なわないよう、熱風と蒸気による最適な加熱調理と時間管理を行ない、
美味しく、安心・安全なローストポークに仕上げています。

和食処とんでん自慢の、低温調理による『富良野産厚切りローストポーク』を是非ご賞味下さいませ。