

2016年第14回
全国銘柄ポーク
好感度コンテスト
優良賞

2022年
農林水産
大臣賞受賞

甘くてもちもち、
厳選飼料で育まれた健康な味

信州太郎ぼーく



柔らかくて、
もちもち

信州太郎山でのびのびと育った
太郎ぼーくは柔らかくもちもち。
冷めても固くならず、
臭みもありません。

とにかく甘い

太郎山の湧き水と全粒粉コーン配合の
指定飼料で育った太郎ぼーくは、
脂身が驚くほど甘いのが
特徴です。



お歳暮・お中元・お取り寄せは通販で! >>>

ふるさと納税も一部商品掲載中!

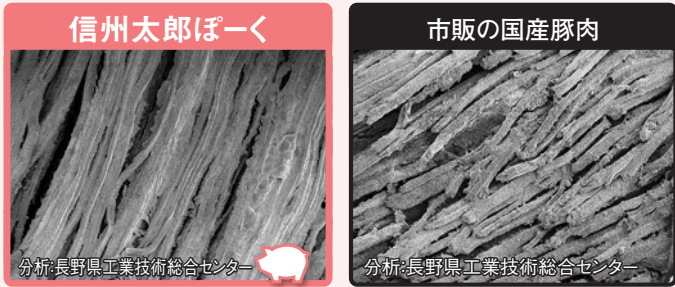
太郎ぼーく ふるさと納税



信州太郎ぽーくと市販豚肉との比較

🐷 筋肉の繊維の観察

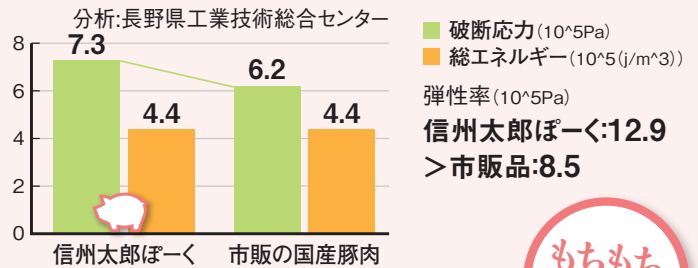
①ロース肉12g(2cmx2cm)を、菜種油を引いて熱したフライパンで片面2分ずつ焼いた②繊維に沿って切断し、断面を電子顕微鏡で観察した



信州太郎ぽーくは繊維がきめ細かく、壊れにくい 👍

🐷 筋肉の繊維の弾力

①サンプルを約50gのブロック状に切りだし、ポリエチレン袋で閉じ70℃で1時間加熱後、室温まで冷却し厚さ1cm程度に切りだし物性試験を実施②テクスチャー測定は、底面φ5mmの円柱型プランジャーを用いて測定速度1mm/sec、歪率100%で測定した時の波形から破断応力および総エネルギーを求めた



信州太郎ぽーくは柔らかく、弾力がある 👍

もちもち
食感

🐷 豚肉の匂い

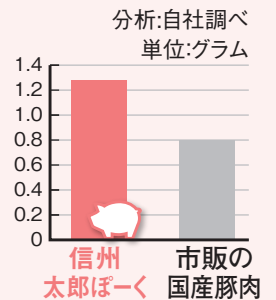
豚肉の嫌な匂いの元、ヘキサナールの違いを比較した



信州太郎ぽーくはくさみが少ない 👍

🐷 焼いた後出る肉汁量

①ロース肉12g(2cmx2cm)を、菜種油を引いて熱したフライパンで片面2分ずつ焼いた②肉をろ紙で挟み、3時間後のろ紙の重さを測定し、肉汁量を比較した



信州太郎ぽーくは、
焼いても肉汁が逃げない 👍



ピー・オア・ケイ株式会社
 長野県上田市緑が丘1-16-13
 TEL.0268-71-0920

