

Tokachi Life

Food

池田町産
黒豚

豊かな自然環境で
のびのび育った黒豚を
農場から直接販売



2019年に新築リニューアルした直売店はブタの顔がモチーフ



十勝ワインのまちと知られる池田町には、いけだ牛(あか牛)、ボーヤシブ(羊肉)、そして黒豚の三大ブランド肉がある。入植から四代目となる阿部雄元さんが、その味わいに感銘を受け黒豚を導入したのは30年ほど前のこと。黒豚は成長が緩やかで出荷までに7カ月を要し、餌や飼育環境などの改良を重ねた。20年ほど前から個人客や飲食店に直接売り歩き、甘みとコクがあり、うま味が詰まった白い脂肪が特徴の豚肉は瞬く間に料理人等に評判になった。繁殖から肥育、出荷まで一貫生産体制を確立させ、現在は年間約600頭を送り出す。8年ほど前には直売店「黒豚屋」を開店し、精肉のほかハンバーグやギョーザなどのオリジナル加工品も販売している。

【取り扱い】
黒豚屋
■Information
池田町字信取70
☎090-1642-0288
営業時間 / 13:00~18:00
定休日 / 不定休
http://tokachikurobuta.jp/



材料(1皿分)

- ・黒豚肩ロース.....120g
- ・卵.....1個
- ・パン粉(細かいもの).....適量
- ・粉チーズ.....大さじ2
- ・塩、コショウ.....少々
- ・油.....適量
- ・刻みパセリ.....少々

作り方

- ①ロース肉を包丁の背や麺棒などで叩き厚さを半分ほどにする。
- ②塩とコショウをふり、粉チーズを入れた溶き卵にくぐらせパン粉をまんべんなくまぶす。
- ③フライパンに肉の片が漬かるくらいの油を熱し、ひっくり返しながら両面を揚げ焼きする。
- ④皿に盛り刻みパセリと粉チーズをふり、好みのソースをかけて完成。

JIMOTO 食材を使った シェフの一皿



教えてくれたシェフ
寿楽の息子
オーナーシェフ
田中 健二さん

ソムリエの資格を持ち、池田町の三大ブランド肉とワインのマリアージュを提案する。

■Information
池田町東1条36-9 ☎015-572-5413
今年8月ランチ営業の「利別店」を町内にオープン
http://jyuraku-jr.com/



肩ロースは適度に脂が混ざり豚肉らしい風味が味わえる部位。叩くことで繊維がほぐれ軟らかく仕上がりが、火の通りが早いので調理時間も短縮できる。酸味のあるトマトソースがオススメ。

阿部農場黒豚の
カツレツ

湯めぐり 紀行

彩凜華・光と音のファンタジックな世界へ

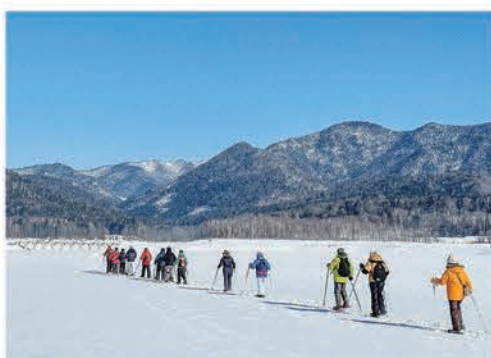


約600個の球体やオブジェが音に連動して輝く

凍(い)てつく冬の夜を音と光で彩る「彩凜華」。十勝川温泉の冬のロングランイベントとして定着し、観光客や地元住民が幻想的な世界を楽しめる。来期は令和4年1月29日から2月20日で開催予定。北海道遺産に選定されている植物性モール温泉もお楽しみください。

音更町十勝川温泉観光協会

■Information
音更町十勝川温泉南12丁目1
☎0155-32-6633
http://www.tokachigawa.net/



ゆっくりのんびり歩く約4kmの氷上・雪上ハイキング

NPOひがし大雪自然ガイドセンター

■Information
上士幌町めがひら源郷北44-3
十勝温泉文化ホール内
☎01564-4-2261
http://www.guidecentre.jp/



Activity

タウシュベツ橋 スノーシューツアー

糠平湖を中心に大雪山国立公園東大雪地域で自然体験や環境教育を提供。特に、歴史とロマンが体感できるタウシュベツ橋見学は季節を問わず人気のツアー。湖面が凍ると出現するアイスバブル(1月・きのこ氷(2月)の見学ツアーもある)の公式サイトでチェックを！



ハンバーグやビーフカレーなどお手頃メニューも多彩

ステーキ&洋食 シキミグリル

■Information
帯広市西5条南2丁目14-2
☎0155-94-3788
営業時間 / 11:30~14:00 (LO13:30)、
18:00~21:00 (LO20:30)
定休日 / 火曜
https://www.shikimigrill.jp/



Gourmet

しほろ牛若丸 Tボーンステーキ

オーナーの式見貴光さんは長年にわたるステーキや洋食を調理してきたベテランシェフ。4年前に独立開業し、バリエーション豊かな肉の種類や調理方法でお客様をもてなす。中でも「しほろ牛若丸Tボーン」を取り扱うのは同店だけ。入荷したときだけの限定メニュー。

キーワードクイズに答えて温泉へ宿泊券が各地の特産品をGETしよう!
数字のついた欄にひらがなを入れてお答えください。詳しくは「応募方法」のページをご覧ください。

キーワードクイズ Keyword QUIZ ▶ Q. 酸味のあるトマトソースがおすすめの阿部農場黒豚の「1 ツレツ」。

ON AIR

JAGA

「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
[JAGA / 77.8MHz] 放送します。

米澤 愛

★10月6日(水) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月7日(木) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月8日(金) 8:40 「おはまる」 米澤 愛

★10月11日(月) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月12日(火) 8:40 「おはまる」 米澤 愛

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

Strawberry milk

北海道産・十勝産のチーズ、牛乳、生クリームをふんだんに使用。クリーミーでコクのあるチーズケーキに、いちごビュレをブレンドしました。隠し味の練乳でまろやかな仕上がりに。

ナチュラルチーズケーキ いちごミルク
6個入り / 1,080円(税込)

週末&個数限定! 店舗販売の人気スイーツ

王様のいちご & 女王のラズベリー

583円(税込)

中は、ムースやジュレが層になっています。サイズやインパクト抜群の見た目はもちろん、味も人気の秘訣です。



年末年始・クリスマス・ギフトに

トカップ特別6本 セット発売

トカップ 応援BOX

トカップ赤 720ml 4本
トカップ白 720ml 2本
5,500円(希望小売・税込)

特別
外装箱
入り



さらに 懸賞付き!

入っている当たり
ハガキを返信するだけ

特賞(10本)
ピンテージ白ワイン2本セット

1等(20本) バッカス スパリングワイン
2等(50本) 甘口白ワイン flata



〔製造元〕
北海道池田町 十勝ワイン

池田町清見83番地
TEL.015-572-4090 FAX.015-572-3915

☎0120-02-3228
https://www.tokachi-wine.com



(飲酒は20歳以上から) 従来や搾乳用の飲酒は、衛生・乳質の両面に影響を及ぼすおそれがあります。飲酒量は適量を守り、アルコールを飲んだら絶対に運転しないでください。



トテポ工房

十勝トテポ工房

〒080-0016 帯広市西6条南17丁目3-1 TEL / 0155-21-0101
営業時間 / 10:00~18:00 http://www.toteppo-factory.com

冷凍でお届けします

tokachi toteppo factory