

アグーブランド豚とは？



アグー豚とは、約600年前中国から沖縄に来たといわれている琉球在来豚です。一時は絶滅の危機にあったため数は少なく、外見は黒毛が特徴です。アグー豚は、非常に小柄で体重は110kgほどです。ビタミンB1が豊富で、コレステロールも通常の豚の1/4しかなくヘルシーです。さらにグルタミン酸が多いため旨み成分が多いです。

アグーブランド豚とは、アグー豚（雄）と西洋豚（雌）を交配させた豚や、アグー豚同士を交配させた豚のことです。アグー豚（雄・雌）については、公益社団法人沖縄県家畜改良協会に登録された豚のみを親にしています。アグー豚と比べて肉の量は多く肉質はアグー豚のおいしさと栄養を受け継いでます。



アグー豚（雄）



アグー豚（雌）



ランドレース



デュロック



バークシャー

西洋豚など（雌）

※生産者によって異なります

アグーブランド豚



アグーブランド豚肉の特徴

アグーブランド豚肉の特徴として、肉質はアグー豚（雄）の影響を強く受け、肉は霜降りが多く味に甘みがあります。豚肉特有の臭みも少ないです。肉の脂質が多いですが、ほとんどがコラーゲンなのでヘルシーです。

アグーブランド豚肉調理例



沖縄そば



豚かつ



しゃぶしゃぶ