

静岡県の食・食文化を「知る」

【食材の王国・静岡県のおいしいセレクション・有限会社富士農産】

エサと飼育に独自の工夫を重ねた、とろける豚肉「E-REX」

静岡市にある富士農産が手がける新しいブランド豚「E-REX（イーレックス）」は、一頭一頭大切に育てた“食べておいしい、こころも豊かになる豚”。自家配合したこだわりのエサと、一頭一頭に目が行き届いた丁寧な飼育により、きめ細やかで美しい霜降り肉に。「豚肉の概念をくつがえすような美味しさ」と飲食業界で話題となっています。

オレイン酸が豊富で臭みがなく、あっさりとした脂身が特徴。脂が溶ける温度が低いため舌の上でさらりと溶けて、深い旨みと甘みが広がります。その温度(融点)は 26.2℃。31～39℃が溶け始めるピークのため、E-REX は一般的な豚脂より融点が低く、まさに“溶ける”と言えます。

上質な脂身の甘さが評判の E-REX は、シンプルな味付けでソテーすると、脂身のおいしさや肉本来の旨みが際立ちます。バラ肉は角煮にしてもさっぱりといただけます。また、オレイン酸の高さも特長です。オレイン酸はコレステロール値を下げる働きを持ち、E-REX のオレイン酸含有量は 51.4%で、一般的な豚よりも高く、体にも嬉しい豚肉です。

現在は静岡市を中心に県内の限られた飲食店にしか出荷されていませんが、これから少しずつ取り扱うお店が増えていくそうなので、メニューに「E-REX」を見かけたら、ぜひ味わってみてください。

<生産者情報>

名称：有限会社富士農産 取り扱い：株式会社 E-REX

※以下 E-REX を取り扱う、株式会社 E-REX の情報表記

住所：静岡県静岡市葵区大岩 3 丁目 28-31-7

電話番号：054-245-2990

営業時間： 10：00～16：00

定休日： 土曜、日曜、祝日

ホームページ：<https://e-rex-e-pork.tkc.best-hp.jp/>

instagram：https://www.instagram.com/e_rex_e_pork/