

プレコの

豚

厳選
目録

Create Eating Fun and Smile!

PRECO
NEXT

[プレコネクスト]

特別号

なぜ、プレコの豚は
お客様の笑顔が違うのか

PRECO
ORIGINAL BRAND



私たちは、食品の『安全』『品質』『鮮度』を追求し、
食の楽しみと笑顔を創造します



銘柄、加工、小ロット・・・
ご要望に合わせてお届けします

「西の牛、東の豚」。
そう表象されるように、東日本で多く消費される豚肉。
1955年に鶏肉専門店として開業したプレコにおいても
現在では、鶏肉に並ぶ主力商品です。

契約店23,000軒に、年間4,200ト以上にも及ぶ豚肉を
プレコが自信を持ってお届けできる理由…
それは、豚肉へのこだわりと、きめ細やかな対応です。

- 「オリジナルブランド豚2銘柄を開発」
- 「幅広いラインアップの豚肉を、ご注文即日に小口納品」
- 「ご要望に応じて細やかに対応するオーダー加工」
- 「豚肉を菌から守り、品質劣化を抑える
11℃クリーンルーム」…等々

貴店を訪れる方、ひとりひとりに
『安全』『品質』『鮮度』に優れた豚肉を、
美味しく召し上がっていただきたい…

貴店の「豚」こそ、プレコにお任せください。

ひとりでも多くの「美味しい」のために



株式会社プレコフーズ、株式会社プレコエムユニットは、
ISO9001-HACCP認証取得企業です

ISO9001-HACCPとは、業務の標準化ならびに継続的な改善を通じ、商品とサービスの質を安定
かつ向上させ、顧客満足度を高めようとする国際規格ISO9001と、あらかじめ食品の安全性を脅
かす危害を予測し、それを防止するための作業ポイントを管理することで、安全な商品をお客様に
提供することを目指すHACCPを融合したマネジメントシステムの規格です。

Contents

Create Eating Fun and Smile!
**PRECO
NEXT**
[プレコネクスト]
特別号

- ・「プレコの豚肉」その強みとは 4
- ・プレコオリジナルブランド豚 6
- ・総州三元豚 白王 8
——味のなかむら様／TAKE様
- ・日高四元 神威豚 10
——ヒキダシ様／かつじん様
- ・国産銘柄豚 12
[岩中豚・霧島豚・鹿児島産 黒豚]
- ・外国産銘柄豚 14
[イベリコ豚・スペイン赤豚]
- ・外国産チルドボーク 16
- ・商品分布図/部位特徴解説 17
- ・もしも、定番メニューに
オーダー加工を活用したら! 18

「PRECO NEXT」は株式会社プレコフーズ発行の総合食品情報誌です

「プレコの豚肉」 その強みとは…

産地と提携! プレコだけがお届け出来る

オリジナルブランド豚2銘柄

品種、飼育環境、飼料のすべてにこだわり開発した「総州三元豚 白王」と「日高四元 神威豚」。
他社にない高品質な豚肉をお届けしています。



多彩なニーズに対応する

国内外の厳選豚肉ラインアップ

「岩中豚」「霧島豚」「鹿児島県産 黒豚」など国内有数の
銘柄豚をはじめ、国産豚を幅広く取揃えています。



世界的知名度を誇る「イベリコ豚」や希少な「スペイン赤豚」を
はじめ、外国産豚を幅広くラインアップしています。

今日必要な豚肉を

小ロットから、ご注文即日お届け

あらゆる豚肉の様々な部位を最少500gから、小ロットで毎日お届け。お客様がその日に必要な量だけ
お届けすることで、いつも新鮮な豚肉をお使いいただけます。



ご要望に応じて細やかに対応する

オーダー加工

ミリ単位のスライス、グラム単位のカットなど、お客様のご要望に応じて、どのような加工も承ります。
仕込み時間の削減はもちろん、新しいメニューの開発にもお役立ていただけます。

ミリ単位で指定出来る



《スライス加工》

熟練の職人によるチャーシュー用の



《糸巻き加工》

肉の配合や目の粗さまで
指定できる



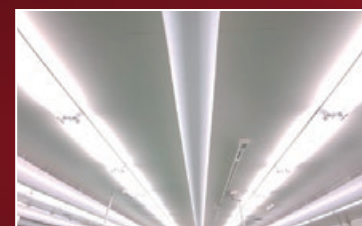
《挽肉のオリジナル配合》

豚肉の品質劣化を抑える

11℃低温クリーンルーム

豚肉の加工を行う作業室は「ソックチリングシステム」「陽圧」などにより、11℃低温クリーンルーム化を実現。
さらに、器具やまな板などの洗浄に「微酸性電解水」を使用するなど、衛生管理を徹底。温度上昇による鮮
度の劣化、雑菌の付着による汚染を徹底的に防ぎます。

雑菌を除去し、
作業室を低温に保つ



《ソックチリングシステム》

外気や菌の侵入を防ぐ



《陽圧》

殺菌効果の高い水で
菌数管理を行う



《微酸性電解水》

11種、100アイテム超。あらゆる豚肉を…

唯一無二！プレコだけがお届け出来る オリジナルブランド豚

品種選びから、飼育環境、飼料配合、健康管理・衛生管理の徹底に至るまで。
首都圏の契約軒数約23,000軒、飲食店のニーズを知り尽くすプレコが、
豚肉の品質を左右する全てにこだわり、オリジナルブランド豚を開発しました。



都内6センターからご注文即日お届け！



総州三元豚 白王

（はくおう）



生産者と提携、品種・飼育方法・飼料・衛生環境の
すべてにこだわり育てるSPF三元豚^{※2}。
きめが細かく柔らかな肉質、純白の脂が特徴です。

※2 品種の交配については、右下をご参照ください

産地 千葉県

品種 [ランドレース×大ヨークシャー]（♀）× デュロック（♂）

飼料 ライ麦やオリゴ糖などを含んだ特殊な飼料

SPF^{※1}豚とは

非営利団体
「日本SPF豚協会」が定めた、
健康状態・育成方法・育成
設備など厳しい基準をクリア
した健康な豚のこと。

※1 SPFとは「Specific（特定の）Pathogen（病原体）Free（無い）」の略で、
あらかじめ指定された病原体を持っていないという意味です。

日高四元 神威豚

（かむい とん）



北海道の広大な大地と、良質な水、空気に恵まれた
環境の中、育てられる黒豚血統を含む四元豚^{※3}。
口溶けがよく甘みを感じる脂と、強い旨みを併せ持ちます。

※3 品種の交配については、右下をご参照ください

産地 北海道

品種 [ランドレース×大ヨークシャー]（♀）× [デュロック×パークシャー]（♂）

飼料 芋・麦を主体とした特殊配合飼料

四元豚とは

品質を向上させるため、
4品種の豚を交配させた改良
品種。日高四元 神威豚は、
ランドレース、大ヨークシャー、
デュロック、パークシャー
の四元。

※写真はイメージです

良い豚肉を
選ぶには？

豚肉の
基礎知識

「銘柄豚」って何？

各地の生産・出荷団体が、品質を追求し独自の生産方法で育
てブランド化した豚のこと。産地や飼料、飼育環境を工夫する
ことで高品質の豚肉になります。プレコのオリジナルブランド豚
2銘柄は、その中でも、類のないこだわりのもと育てられた他と
は一線を画する銘柄豚です。

なぜ「飼料」にこだわる？

飼料は、豚肉の肉質や風味に大きく関わってきます。質の良い
脂を作ると言われる麦類や、甘みが出ると言われるさつまいも
など、銘柄豚の生産者は、豚の年齢や体重も加味し、栄養バ
ランスに配慮しながら、適切な割合で飼料を配合し肉味を向上
させています。

「交配種」か？「単一種」か？

世界の豚の品種は300～400種。品種ごとに特徴があり肉質も違いま
す。その中で日本で主に育てられているのは「ランドレース」「大ヨーク
シャー」「デュロック」「パークシャー」「ハンプシャー」「中ヨークシャー」の
6種。三元豚や四元豚は、これらの品種を交配させることで、それぞれの
長所を併せ持つバランスに優れた肉質に。一方で単一種は、その血統
が持つ肉味の個性が際立つ豚肉となります。

【日本で育てられる主な品種の特徴】

白	神	ランドレース	デンマーク原産の白豚。赤身の割合が多いという特徴を持つ。
白	神	大ヨークシャー	イギリス原産。白毛の大型種。適度に脂が含まれる肉質が特徴。
白	神	デュロック	アメリカ原産の赤褐色の豚。サシが入りやすい肉質が特徴。
白	神	パークシャー	イギリス原産。国内で「黒豚」と呼ばれる。強い旨みが高い評価を得ている。
白	神	ハンプシャー	イギリス原産。黒毛の中型種。赤身の割合が多く、肉質に優れる。
白	神	中ヨークシャー	イギリス原産。白毛の中型種。肉は柔らかく、脂も上質。



総州三元豚 白王

〈はくおう〉

「美味しい豚は健康な豚」を合言葉に、
品種・飼育方法・飼料・衛生環境すべてにこだわり、育て上げたSPF豚。
きめ細かく柔らかな肉質は、幅広いメニューでワンランク上の美味しさを演出します。



きめ細かく柔らかな肉質と純白の脂

きめが細かく、柔らかな肉質が特徴です。また、飼料にビタミンEなどを添加し肉の保水性を高めるとともに、飼料用米を配合することで純白の脂に仕上げています。

豚の健康に最適な飼育環境と飼料

空調を完備したウィンドレス豚舎で、熟練の生産者が心を込めて育成。飼料には腸内環境を整えるオリゴ糖を配合。ストレスなく健康に育った豚は、臭みのない美味しい豚肉になります。

総州三元豚 白王の特徴



【バラ】



【ロース】

脂

脂はしつこがないので、ボリュームあるメニューに使っても、重くならずあっさりとした料理が完成します。

肉質

保水力が高いため、加熱しても旨みが逃げず、ジューシーに仕上がります。

※写真はイメージです

総州三元豚 白王 ロース

千葉県産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10280

商品コード 10281

※シャブシャブ用は+50円

総州三元豚 白王 肩ロース

千葉県産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11280

商品コード 11281

※シャブシャブ用は+50円

総州三元豚 白王 バラ

千葉県産/冷蔵/500gより

【ブロック】

【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14280

商品コード 14281

※シャブシャブ用は+50円

総州三元豚 白王 ヒレ★

千葉県産/冷蔵/5本単位/1本=約500g

【ブロック】

商品の価格は、
お問合せ下さい

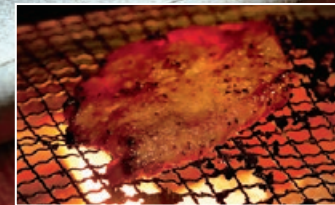
商品コード 12280

★印は取寄品の為、
入荷次第のお届けとなります

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

「白王 三元豚 肩ロース西京焼き」

西京味噌のたれにじっくり漬け込んだ白王を、炭火で焼き上げる。焼いては休ませ、焼いては休ませを繰り返し、余熱で中まで火を通すことで肉がしっとりと焼きあがる。



取材協力：味のなかむら

東京都港区西麻布4-7-10 麻布筈町Aハウス

広尾駅から徒歩10分ほど、坂道続く閑静な住宅街の中に現れる大人の居酒屋。高級割烹で20年以上修行した料理長の逸品を、心ゆくまで味わえる隠れ家。

料理長 中村様



PICKUP VOICE!

幅広い料理に対応でき、誰もが美味しいと思う味。それが「白王」ですね。

味のなかむら様



取材協力：ビストロとサカバ TAKE

東京都渋谷区富ヶ谷1-14-14

スタンフォードアネックスビル 1F

炭焼き料理をはじめ、前菜からメインディッシュまで、和仏を織り交ぜた料理を提供。Pには名物のフレンチカレーをオーダーするのが、利用客の定番。

店主 竹内様



PICKUP VOICE!

お客様はメニュー価格が多少アップしても「知らない食材を食べてみたい」

ビストロとサカバ TAKE様

当然のことですが、飲食店としては、出来るだけ他店にない料理を提供したいと思っています。そこでプレコさんの『総州三元豚 白王』を試しに使用してみたいところ、香ばしく焼いても水分が無くならず、とてもジューシーに仕上がりました。

うちでは、安価なお肉を使用した宴会コースに対し、ワンランク上のブランド肉を楽しめるパーティコースとして白王を使用しています。少し価格が上がるにも関わらず「誘った仲間にも自慢出来る！」と、こちらのコースの方が人気なんです。お客様としては、少し価格がアップしても、知らないブランド豚肉を食べてみたいんですね。



「ホークロースの炭火焼 ステーキフリット」

香ばしく焼き上げた白王は、単品の他、盛り合わせにも対応。写真は、イペリコ豚ソーセージと匠の大山鶏と共に、トマトの酸味が効いたソースで楽しむ一皿。



日高四元 神威豚

〈かむいとん〉

北海道にあるプレコ指定の牧場で育てられた、黒豚血統を含む四元豚です。
脂の融点が低いので、舌の上で溶けるような食感を持ち、
冷めても固くならず美味しいという特性を備えています。



甘みを感じる口溶けの良い脂

芋、麦を主体にした飼料により、甘みを感じる脂に仕上がっています。オレイン酸を多く含む脂は、融点が低い口溶けがよく、冷めても固くなりません。また、黒豚血統の特徴である濃厚な旨みのある肉味になっています。

世界最高水準の設備が生む高品質

北海道日高の食肉センターは、国際的衛生基準を上回る「FSSC22000」を認証取得。相互汚染を完全に防止しています。また各パーツにカットした後、皮剥ぎするので、脂肪が汚れることなく、白く清潔な精肉となります。

日高四元 神威豚の特徴

脂

さっと火を通しただけで舌の上でとろけます。ほのかな甘みも大きな特徴の一つです。



【バラ】



【ロース】

肉質

濃厚な旨みが特徴。サシが入っているので、旨みが脂と溶け合い口の中に広がります。

※写真はイメージです

日高四元 神威豚 ロース

北海道産/冷蔵/500gより
【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、お問合せ下さい

商品コード 10290 商品コード 10291

※シャブシャブ用は+50円

日高四元 神威豚 肩ロース

北海道産/冷蔵/500gより
【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、お問合せ下さい

商品コード 11290 商品コード 11291

※シャブシャブ用は+50円

日高四元 神威豚 バラ

北海道産/冷蔵/500gより
【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、お問合せ下さい

商品コード 14290 商品コード 14291

※シャブシャブ用は+50円

日高四元 神威豚 ヒレ★

北海道産/冷蔵/1pc単位/
1pc=約1.0kg (2本入)
【ブロック】

商品の価格は、お問合せ下さい

商品コード 12290

★印は取寄品の為、入荷次第のお届けとなります

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

「じっくり低温調理したローストポーク
北海道産 日高四元 神威豚 使用」

ローストポテトとたっぷりのクレソンを添えて提供。店自慢の焼きたてパンと一緒に楽しめるよう、バターの効いたソースもたっぷり。

メニュー表の
中央に名物
神威豚
ローストポーク

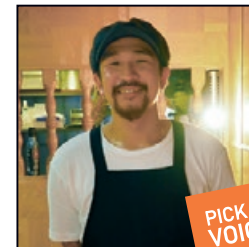


取材協力：ヒキダン

東京都江東区白河3-8-5

木の温もりを感じるノスタルジックな店内。時間を忘れリラックスする空間で味わう神威豚ローストポークを求め、足繁く訪れる著名人も少なくない。

料理長 向井様



PICKUP VOICE!

旨味の強い美味しさ。魅力あるブランド名
価格のバランスも良く、たっぷり提供できる

ヒキダン様



取材協力：とんかつ かつじん

東京都杉並区浜田山3-33-19

サラリーマンや子供連れなど、幅広い常連客で日夜賑わう人気店。店主が学生常連客に「お父さん」と呼ばれ慕われる、温かみ溢れた場面も。

店主 池田様



PICKUP VOICE!

一口食べただけでわかる、
その旨さと甘さに、驚いていたきたい

かつじん様



「限定 特選ロースかつ定食」
ロースの中でも、特にサシが入ったリブ側を「特選」として提供している。
数量限定の「特選」を目当てに来店する客も多い。

とんかつはシンプルな調理法だからこそ、原料がとても重要です。そこでプレコさんに他店に無い美味しい豚肉は無いかと聞いたところ『日高四元 神威豚』を薦められました。試してみると、**脂が甘くて軽い、サシの入った肉が柔らかい**。これはいい！と思い、特上や特選として使っています。うちの店では、まずは口食べて、旨味と甘さに驚いて貰おうと思っているので、あえてメニューに銘柄名は謳っていません。
神威豚は**希少な食材なのに、安定して毎日持つてくれるのも有難い**ですね。とんかつ屋が、今日は豚肉ありませんでは、話になりませんから。



「厳選」国産銘柄豚

人気の高い日本各地の銘柄豚から一般豚まで幅広く取り扱っています

数々の品評会で最優秀賞を受賞

岩中豚

【品種】ランドレース×大ヨークシャー(♀)×デュロック(♂)

岩手県の自然にかこまれた環境のもと、健康管理、衛生管理を徹底し育てられたSPF特選銘柄豚。ジューシーでまろやかな旨みと深い味わいのあるコク、適度なしまりの脂肪は、高級業態の飲食店から圧倒的な支持を受けています。

脂

しまりのある脂は、まろやかな味わい。脂乗りが良いので、料理がジューシーに仕上がります。グリルなどの焼き調理に最適です。

肉質

濃厚な旨み、深いコクが凝縮しています。豚肉本来の美味しさを引き出すシンプルな味付けで是非。

【ロース】

【バラ】

岩中豚 ロース

岩手県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10220 商品コード 10221

※シャブシャブ用は+50円

岩中豚 肩ロース

岩手県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11220 商品コード 11221

※シャブシャブ用は+50円

岩中豚 バラ

岩手県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14220 商品コード 14221

※シャブシャブ用は+50円

岩中豚 ヒレ★

岩手県産/冷蔵/1本単位/1本=約500g

【ブロック】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 12220

★印は取寄品の為、入荷次第のお届けとなります

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです

南九州の大自然の中で育てられるSPF豚

霧島豚

【品種】ランドレース×大ヨークシャー(♀)×デュロック(♂)

霧島山麓の澄み切った水と空気、徹底した健康管理と独自の飼料で育てられる宮崎県産のSPF豚。上品で風味豊かな肉質と、甘みのある脂が特徴です。

霧島豚 ロース★

宮崎県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10240 商品コード 10241

※シャブシャブ用は+50円

霧島豚 肩ロース★

宮崎県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11240 商品コード 11241

※シャブシャブ用は+50円

霧島豚 バラ★

宮崎県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14240 商品コード 14241

※シャブシャブ用は+50円

霧島豚 ヒレ★

宮崎県産/冷蔵/5本単位/1本=約500g

【ブロック】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 12240

★印は取寄品の為、入荷次第のお届けとなります

【バラ】

【ロース】

最も知名度の高い銘柄豚

鹿児島県産 黒豚

【品種】パークシャー

鹿児島の“宝”とまで言われる黒豚。パークシャー種に限定して品種改良。柔らかな上に弾力ある肉質、強い旨み、融点が高くサッパリとした脂が特徴です。

鹿児島県産黒豚 ロース★

鹿児島県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10420 商品コード 10421

※シャブシャブ用は+50円

鹿児島県産黒豚 バラ★

鹿児島県産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14420 商品コード 14421

※シャブシャブ用は+50円

【ロース】

【バラ】

★印は取寄品の為、入荷次第のお届けとなります ※出荷状況により冷凍品をお届けする場合がございます

その他の国産豚肉(生)

※各商品、スライス、シャブシャブ用等の加工承ります。(別途加工賃がかかります)

豚ロース(生)・ブロック

国産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10200

豚ヒレ(生)・ブロック★

国産/冷蔵/1本単位/1本=約500g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 12200

★印は取寄品の為、入荷次第のお届けとなります

豚肩ロース(生)・ブロック

国産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11200

豚バラ(生)・ブロック

国産/冷蔵/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14200

《その他の部位など、掲載していない商品も多数ございます。詳しくは営業担当までお問合せください。》

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです



「厳選」外国産銘柄豚

外国産の銘柄豚をはじめ、高品質のチルドポークなど、幅広く取り扱っています

輸入豚肉の最高峰 イベリコ豚

【品種】イベリコ種50%以上

イベリコ豚の等級

【ベジョータ】	最低60日間、柵の森林に放牧。どんぐりをエサとし、規定の体重増加まで肥育。
【セボ・カンボ】	最低60日間、放牧。自生植物、穀物飼料で肥育。
【セボ】	穀物飼料で既定の体重まで肥育。

※2014年、スペイン政府によりランキングが改定。「レセボ」は廃止されました。

伝統あるスペインの代表的な食材であり、世界的な知名度を誇るイベリコ豚。飼育環境や飼料により、等級が分けられることで知られています。プレコは最高等級のベジョータから手頃な価格のセボまで幅広く取り扱っています。

イベリコ豚の最高等級ベジョータ



イベリコ豚は、脂の中に高い濃度のオレイン酸を蓄積できるという性質を持つ品種。中でも、ベジョータは、どんぐりを食べる事で、脂に旨みと甘みが凝縮しています。また、柵の森林に放牧することで、脂肪交雑が増しサシが入る肉質となります。

脂

芳醇な香りと風味、サラリとした脂はしつこさを感じません。塊のまま、ローストなどの焼き調理で。

【ベジョータ】

肉質

肉色は濃く鮮やかな赤。きめ細かにサシが入ります。コク深く濃厚な味わいが特徴です。

【セボ】



お手頃な価格でも「イベリコ豚」が謳えるメリットがあります。

イベリコ豚 肩ロース (ベジョータ)・ブロック

スペイン産/冷凍/
1本単位/1本=約2kg

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11600

イベリコ豚 肩ロース (セボ)・ブロック

スペイン産/冷凍/
1本単位/1本=約2kg

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11620

徳用イベリコ豚 肩ロース (ネック/セボ)・ブロック

スペイン産/冷凍/1pc単位/
1pc=約1.0 ~ 1.5kg (1本入)

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11630

イベリコ豚 ハラミ (ベジョータ)

スペイン産/冷凍/
1pc単位/1pc=1kg

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 17280

イベリコ豚 骨付リブロース (ベジョータ)・ブロック

スペイン産/冷凍/1pc(4リブ)単位/
1pc=約0.8 ~ 1kg

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10640

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです



希少性高い“幻の豚” スペイン赤豚

【品種】デュロック

サシが入る肉質で知られるデュロック種の100%血統。純血は生産頭数が世界的にも少なく、“幻の豚”とも呼ばれます。しっかりとした肉感、上質の脂がヨーロッパの高級レストランでも評価を得ています。

長期肥育による強い肉感と美しい霜降り



スペイン赤豚は、一般豚よりも長い期間肥育されるため、肉感が増しサシが美しく入ります。

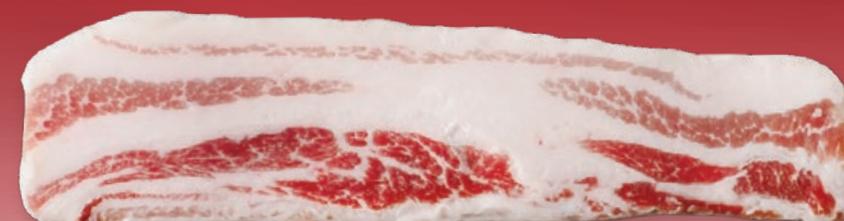
麦類主体の飼料による上質な脂



大麦・小麦など麦類主体とした配合飼料を給餌。白くしまりがある上質な脂と、ジューシーで風味を感じる肉質を作ります。

脂

オレイン酸を多く含む脂は、滑らかな舌触りで口溶けが良く、また、ほのかな甘みも感じられます。



【バラ】

肉質

デュロック単一血統ならではの、濃い旨みとしっかりとした肉味。塩こしょうなどシンプルな味付けで是非。



【肩ロース】

スペイン赤豚 肩ロース (純血デュロック種)

スペイン産/冷凍
【ブロック】 500gより 【スライス★】 約500g単位

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11510

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11511

※シャブシャブ用は+50円

スペイン赤豚 バラ (純血デュロック種)

スペイン産/冷凍
【ブロック】 500gより 【スライス★】 約500g単位

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14310

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14311

※シャブシャブ用は+50円

スペイン赤豚 ハラミ (純血デュロック種)

スペイン産/冷凍/1pc単位/
1pc=約0.5 ~ 0.7kg (5本入)

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 17270

★印の商品について

肩ロース・バラ共にスライス、シャブシャブ用などの加工は、納品まで営業日中1日いただきます。予めご了承ください。

●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです

美味! コスパ求める外国産もプレコは違う!

外国産チルドポーク 《大麦仕上三元豚》

【品種】[ランドレース×大ヨークシャー](♀)×デュロック(♂)

プレコがお届けしている外国産チルドポークは、カナダ産の『大麦仕上三元豚』。国際味覚審査機構「iTQi」にて2つ星獲得している高品質な豚肉です。お手頃な価格帯でも、こだわりのある豚肉をラインアップ、どんなニーズにもお応えしています。



大麦仕上三元豚とは

カナダ・ロッキー山脈の雪解け水で育てられる健康な豚。飼料は、人が食べられるグレードの大麦・小麦が主体。一般の北米豚より長期間、給餌しています。風味よく、引き締まった肉質が特徴です。



【バラ】

脂

融点が高く、食感を楽しめる脂は、食べ応えがあります。角煮など脂の存在感を出したいメニューで引き立ちます。



【ロース】

肉質

筋繊維が発達し、保水力を高めた肉質は、瑞々しく臭みもありません。あらゆる調理法、味付けに適した万能な豚肉です。

豚ロース(チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい 商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10100 商品コード 10101

※シャブシャブ用は+50円

豚肩ロース(チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい 商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11100 商品コード 11101

※シャブシャブ用は+50円

豚バラ(チルド)

カナダ産/冷蔵/500gより

【ブロック】 【スライス】

商品の価格は、
お問合せ下さい 商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14100 商品コード 14101

※シャブシャブ用は+50円

その他の外国産豚肉(冷凍)

※各商品、スライス、シャブシャブ用等の加工承ります。(別途加工賃がかかります)

豚ロース(冷凍) ブロック

カナダ産・チリ産、他/冷凍/
500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 10000

豚ヒレ(冷凍) ブロック

カナダ産・チリ産、他/冷凍/
1本単位/1本=約500g

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 12000

豚肩ロース (カレー/冷凍)ブロック

デンマーク産、他/冷凍/
1本単位/1本=約2.5kg

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11020

豚肩ロース(冷凍) ブロック

カナダ産・ハンガリー産、他/
冷凍/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 11000

豚バラ (シートベリ/冷凍)ブロック

フランス産・スペイン産、他/
冷凍/500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14060

豚バラ(冷凍) ブロック

デンマーク産、他/冷凍/
500gより

商品の価格は、
お問合せ下さい

商品コード 14000

《その他の部位など、掲載していない商品も多数ございます。詳しくは営業担当までお問合せください。》

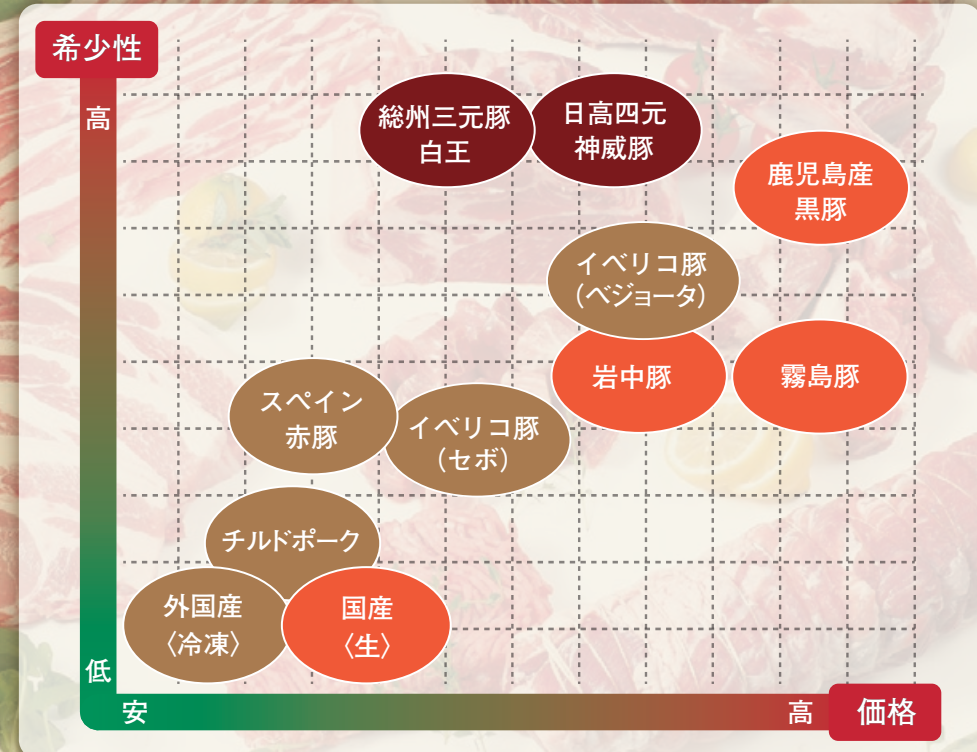
●ご注文の際は5桁の【商品コード】をご利用ください

※写真はイメージです

どの品種を選ぶ!?

希少性と価格で商品比較

オリジナルブランド豚から銘柄豚、一般豚まで、幅広いプレコの豚肉ラインアップをご紹介します。では、実際の豚肉を選ぶか?ここでは、希少性と価格を軸にプレコの豚肉全商品の分布図を作成。ご参考ください!



部位はどこにする!?

それぞれの特徴を解説

部位によって異なる肉質の特徴や味わいをまとめました。

肩ロース

適度な脂が入る肉質で、強いコクを感じられるのが特徴です。ステーキ、生姜焼きなどの焼き調理や、カレーや肉じゃがなどの煮込み、チャーシューなど、幅広い用途に!

ロース

きめが細かく柔らかで、適度な脂肪も入る、豚肉の中でも一番美味しいと言われる部位。とんかつ、生姜焼き、ソテー、炒め物など、和・洋・中幅広く使われます。

ヒレ

1頭の中から2%ほどしかとれない希少部位。肉質は、豚肉の中で最もきめが細かく柔らか。脂がほとんどないので、ヒレカツやソテーなど油を使う料理によく用いられます。

トントロ

適度な弾力と歯切れがよい食感、口溶けの良い脂が特徴です。一般的には、焼き材として使われます。

うで

脂肪が少なく、きめはやや粗め、旨みが強いのも特徴です。切落としや小間肉、挽肉としてよく利用されるほか、煮込み料理にも最適!

バラ

脂と赤身が層を成しているため「三枚肉」とも呼ばれています。肉質は柔らかで、脂肪が多くこってりとした味わい。焼き調理やしゃぶしゃぶ、チャーシュー、角煮などに!

もも

内もも、外もも、しんたまに分けられる部位。内側に当たる「内もも」は、きめが細かく柔らかな肉質。外側の「外もも」は、内ももと比べるときめが粗め。「しんたま」は、前側の部位で柔らかい赤身肉。いずれもソテー、網焼き、ロースト、ひき肉料理など幅広い用途で使われます。

プレコではここに掲載している各部位のほか、内臓類も豊富に取り揃えています。詳しくは営業担当までお問合せください。



もしも、定番メニューに オーダー加工を活用したら!

プレコでは、貴店のご要望に合わせて細やかなオーダー加工に対応! 定番の豚肉メニューを、オーダー加工を活用してオリジナルメニューにバージョンアップさせてみてはいかがでしょうか。

定番メニュー

生姜焼き



普通は
ロース
[スライス]
3mm厚

を

2cm×2cm
スティックカット
にしたら...



プレコのオーダー加工を活用!

生姜焼きに!

厚切り

満足度高い



厚い肉をザクッと
噛む!

一人前用原価目安
外国産チルドボーク・ロース
140g使用 205.8円

ポークソテー



普通は
ロース
[スライス]
1cm厚

を

5cm×5cm
バラ角切り
にしたら...



ポークソテーに!

キューブ

インスタ映えする



デザイン性高い
キューブ型!

一人前用原価目安
外国産チルドボーク・バラ
130g使用 193.7円

回鍋肉



普通は
バラ
[スライス]
3mm厚

を

1.5mm厚
スライス
にしたら...



冷しゃぶ風
回鍋肉に!

コスパ抜群!



ボリューム感も
演出!

一人前用原価目安
外国産チルドボーク・バラ
80g使用 119.2円

貴店オリジナルメニューが完成!

※写真はイメージです

貴店の
新メニューに!
手間の削減に!

ご希望に細やかに対応する プレコのオーダー加工

ご紹介した活用例以外にも、プレコでは様々なオーダー加工を承っております。他店との差別化や仕込み時間の短縮など、貴店のご希望に合わせてご活用ください。

オーダーサイズは、厚みを
mm単位でご指定いただけます



[スライス加工]



[チャーシュー糸巻き]



[挽肉オリジナル配合]



[串打ち加工]

ご希望・ご相談など
詳しくは
お問合せください!

PRECO オリジナルブランド豚を

ORIGINAL BRAND



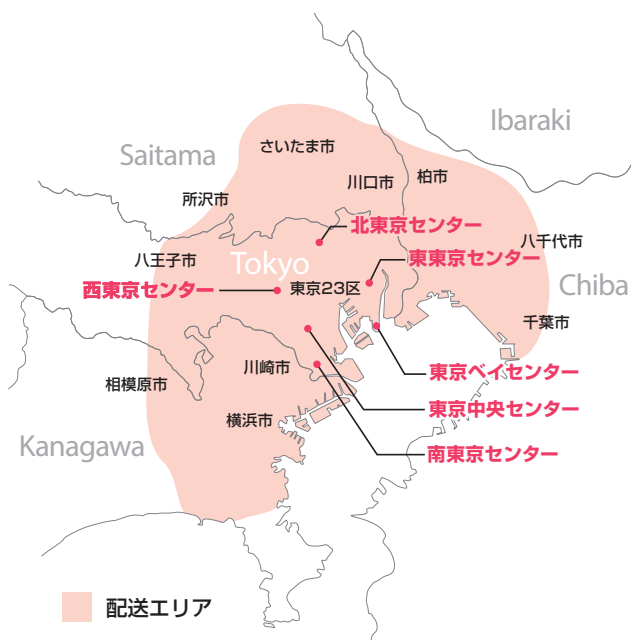
総州三元豚 白王



日高四元 神威豚

午前1時までのご注文で即日にお届け!

配送は都内6センターから! 小口納品にも対応!



東京中央センター



東東京センター



西東京センター



南東京センター



北東京センター



東京ベイセンター

毎日入荷する新鮮な豚肉をご要望に応じて加工。1,000円のご注文から小ロットで『安全』『品質』『鮮度』に優れた豚肉をお届けします。

商品配送の流れ

ご注文



WEB・FAX・お電話。貴店のご都合に合う方法でご注文ください。

加工



11℃低温クリーンルームで熟練の技術者が豚肉を加工。

配送



ご注文の商品は、温度管理された自社冷蔵車で配送。

お届け



プレコの社員が貴店厨房まで鮮度良くお届けします。

掲載商品・各種サービスについてのお問合せはこちらから!

【プレコグループ総合受付】

TEL 03-5763-3009

お問合せ受付時間 8:00~17:00(土・日・祝日除く)

【プレコグループホームページ】 <https://www.precofoods.co.jp/>