

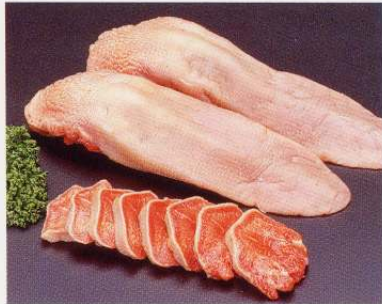
豚内臓肉

PORK OFFAL

タン

TONGUE

豚の舌の部位です。
歯ごたえのあるのが、特徴
です。



ハラミ

DIAPHRAGM

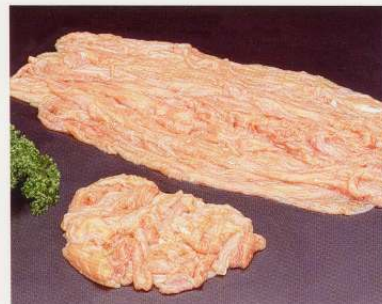
豚の横隔膜の部位です。
脂肪が少なく、柔らかい肉
質が特徴です。



シウチョウ

SMALL INTESTINE

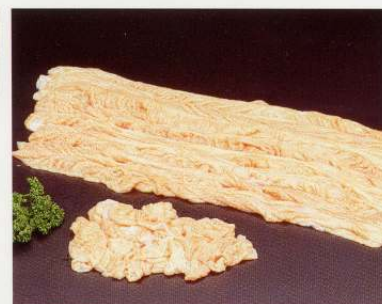
豚の小腸の部位です。
生の旨みをそのまま生かせ
るのが特徴です。



ダイチョウ

LARGE INTESTINE

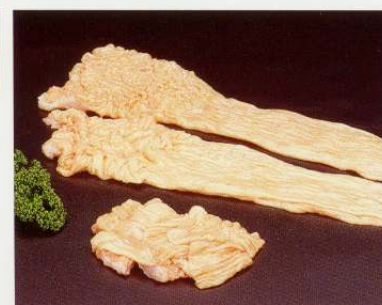
豚の大腸の部位です。
生の旨みをそのまま生かせ
るのが特徴です。



チョクチョウ

RECTUM

豚の直腸の部位です。
肉厚の部分のあるのが特徴
です。



カシラ

CHEEK MEAT

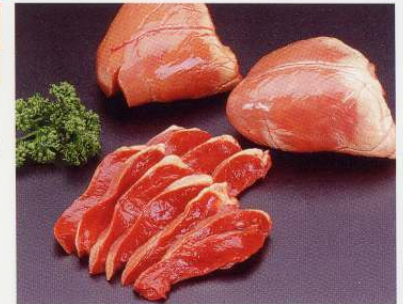
豚のコメカミの部位です。
精肉にはない、肉の旨みが
特徴です。



ハツ

HEART

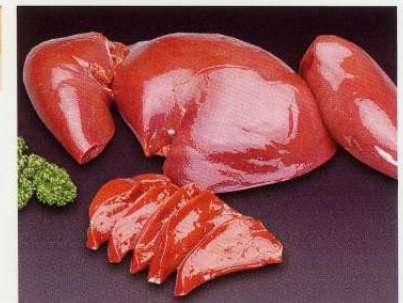
豚の心臓の部位です。
脂肪分が少なく、味も淡白
です。



レバー

LIVER

豚の肝臓の部位です。
鉄分・ビタミンAが多く含
まれ、柔らかく、深い味わ
いが特徴です。



シウチョウボイル

BOILED SMALL INTESTINE

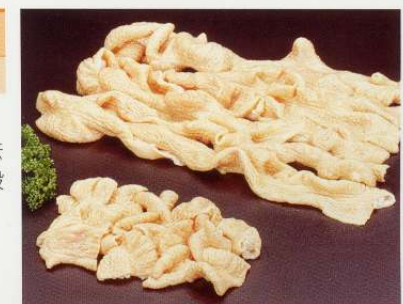
豚の小腸の部位です。
ボイル前に脂肪部分を除去
し、ヒモ状にした物が一般
的です。



ダイチョウボイル

BOILED LARGE INTESTINE

豚の大腸の部位です。
ボイル前に脂肪部分を除去
し、ヒモ状にした物が一般
的です。



チョクチョウボイル

BOILED RECTUM

豚の直腸の部位です。
肉厚の部分のあるのが特徴
です。

