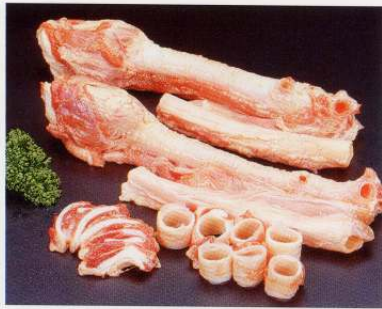


ナンコツ

TRACHEA/WINDPIPE

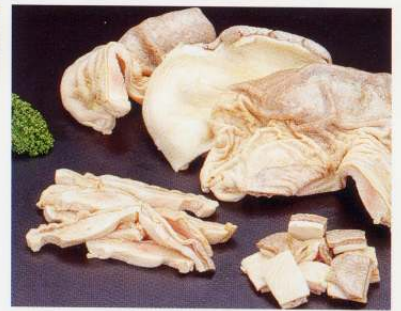
豚の軟骨・食道・気管等の部位です。
カルシウムが多く、歯ごたえのあるのが特徴です。



ガツ

STOMACH

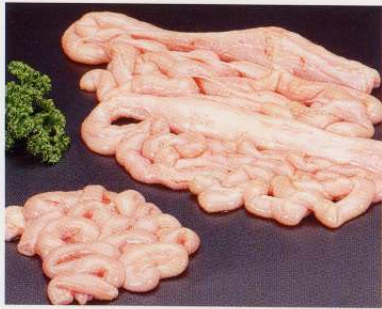
豚の胃の部位です。
さっぱりとした淡白な味と歯ごたえのあるのが特徴です。



コブクロ

UTERUS

豚の子宮の部位です。
さっぱりとした味と、歯ごたえのあるのが特徴です。



トンソク

FEET

豚の足の部位です。
湯むきとボイルがあります。
ゼラチン質たっぷり、特徴です。



■ 豚の副生物の可食部成分表(100 g中)

科学技術庁資源調査会 (φ=微量)

部位	成分	エネルギー cal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	灰分 g	糖質 g	カルシウム mg	ナトリウム mg	カリウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン		
													A I.U	B ₁ mg	B ₂ mg
タン		221	66.7	15.9	16.3	1.0	0.1	8	80	220	160	2.3	23	0.37	0.43
ハツ		135	75.7	16.2	7.0	1.0	0.1	5	80	270	170	3.5	30	0.38	0.95
レバー		128	72.0	20.4	3.4	1.7	2.5	5	55	290	340	13.0	43,000	0.34	3.60
マメ		114	79.0	14.1	5.8	1.1	φ	7	160	200	220	3.7	250	0.33	1.75
ガツ															
ショウチョウ		300	61.7	10.5	27.2	0.6	φ	12	75	150	95	5.0	33	0.04	0.32
ダイチョウ															
チョクチョウ															
トンソク		239	60.3	22.5	16.8	0.4	φ	12	110	50	32	1.4	20	0.05	0.12
コブクロ		72	83.0	15.7	0.6	0.7	φ	7.7	117	131	107	1.5	23	0.5	0.12

