



# 志摩あおさ豚



ビタミンやカルシウムが豊富な  
海藻『あおさ』をたっぷり食べて  
安全・安心に育ちました。



地域の人々に支えていただき60有余年、小さな町で安全・安心にこだわった商品をお届けする肉屋です。

志摩を訪れた人々に、地域のもの食べていただき、志摩の逸品のひとつになればという思いを込めて『志摩あおさ豚』を立ち上げました。

地元でとれた「あおさ」からごみを丁寧に取り除き、天日干しにしてから粉末にし飼料として与えています。大切に育てた『志摩あおさ豚』を、安心して食べていただけるよう従業員一同、精いっぱい取り組んでいます。



き た や  
**(有)肉の喜多家**

三重県志摩市浜島町浜島1787-95  
TEL 0599-53-0278 FAX 0599-53-2483  
●営業時間/8:30~18:30  
●定休日/木曜日  
●駐車場完備





# MATSUSAKA BEEF 名産松阪牛

美味しさにこだわる人は、美味しさにこだわる品を贈ります。  
贈る方の気持ちといただく方の喜びがすてきにマッチした贈り物。  
発送は風味をのがさず、細心の配慮のうえお届けいたします。  
ご購入・贈り物の他に、お盆や年末年始の手土産としても最高です。  
全国発送承ります。また詰め合わせ内容は、ご希望によりどのようにでもいたします。  
お気軽にご相談ください。



**松阪牛-A**

## 松阪牛ステーキ(ヒレ)

唇で噛めちゃうほど柔らかい松阪牛のヒレ。

- ① 2枚 300g ② 3枚 450g ③ 4枚 600g



**松阪牛-B**

## 松阪牛ステーキ(サーロイン)

松阪牛独特の霜降り肉。脂が甘く、肉汁が広がります。

- ① 2枚 400g ② 3枚 600g ③ 4枚 800g



**松阪牛-C**

## 松阪牛あみ焼き(肩ロース)

松阪牛のロースを贅沢にカット。

- ① 400g ② 500g ③ 600g



**松阪牛-D**

## 松阪牛すき焼き・しゃぶしゃぶ(肩・もも)

赤身好みの方に。あっさり食べられる松阪牛の赤身。

- ① 400g ② 500g ③ 600g

※木箱代は別途500円(税抜)がかかります。 ※贈答用木箱は400g以上からとなります。 ※表示の写真はイメージです。  
※ご注文を頂いてから3~4日ほどでお届けできるようにしておりますが、年末や混雑している場合は、10日以上かかる場合もございますので、ご了承ください。

## 名産松阪牛を使用した【オリジナル商品】



**松阪牛-E**

## うまみがわんさか! 松阪肉のしぐれ煮

南張メロンのうま味を加えた  
とてもまろやかな味わい。



**松阪牛-F**

## てんぷにうまい! 松阪牛カレー

てんぷに(おどろくほど)うまい  
松阪牛100%のカレー。



**松阪牛-G**

## うまいでおじゃれ! 松阪牛すじみそ煮

伊勢味噌産産の特選味噌を  
使用した絶品とろとろみそ煮。



**松阪牛-H**

## バーベキューセット

喜多家自慢の精肉をバーベキューセット  
にして詰め合わせました。  
ボリューム満点のセットです。  
※写真は組合せの一例です。  
ご予算に合わせてセットさせていただきます。



# SHIMA AOSA PORK 志摩あおさ豚

おいしさには、理由があります!

真珠養殖でも有名な志摩市の英虞湾は、リアス式海岸という岬や入り江が  
複雑に入り込む特殊な地形を生かし「あおさ」の養殖も盛んで生産量は全国第1位です。  
豊かな海の恵みをたくさん受けた「あおさ」はビタミンやカルシウムを豊富に含み  
栄養価が非常に高く、その「あおさ」を飼料に加えて肥育したのが『志摩あおさ豚』です。



**あおさ豚-1**

## 志摩あおさ豚 (ヒレ)



**あおさ豚-2**

## 志摩あおさ豚 (ロース)



**あおさ豚-3**

## 志摩あおさ豚 (肩ロース)



**あおさ豚-4**

## 志摩あおさ豚 (バラ)

※表示の写真はイメージです。



**あおさ豚-5**

## 志摩あおさ豚 燻製ロース生ハム

志摩あおさ豚のロースを燻製にしました。  
燻製の香りが楽しめるので、そのままが  
美味しい生ハムです。



**あおさ豚-6**

## 志摩あおさ豚 モモ生ハム

志摩あおさ豚のモモ肉で、ほどよい塩味の  
生ハムです。たっぷり野菜にトッピングなど  
お料理に幅広く加工いただける商品です。



**あおさ豚-7**

## 志摩あおさ豚 ポークウインナー

志摩あおさ豚を100%使用しています。  
パリッとした食感が自慢です。  
①120g ②500g



**あおさ豚-8**

## 志摩あおさ豚 フランクフルト

志摩あおさ豚を100%使用しています。  
ボリューム感がある食べて納得いた  
ける商品です。  
①2本入り ②5本入り



**あおさ豚-9**

## 志摩あおさ豚 塩麹漬(ロース・肩ロース)

伊勢糀屋の塩麹を使用しロース・  
肩ロースを漬け込みました。お肉が  
柔らかくなり風味豊かな逸品です。  
※業務用もごさいます。



**あおさ豚-10**

## 志摩あおさ豚 スタミナ漬(バラ)

ニンニク入りの秘伝みそタレにバラを  
漬け込みました。みその風味がマッチ  
して食欲が増す人気商品です。  
※業務用もごさいます。



**あおさ豚-11**

## 志摩あおさ豚 しゃぶしゃぶセット

しゃぶしゃぶ用にスライスしたお肉  
とぼん酢のたれをセットにした  
お手軽セットです。  
(ロース+肩ロースの2パック)





志摩あおさ豚を使ってクッキング!

あおさ豚のねぎ巻き

旨味の有るバラ肉と  
ちょっときつめのスパイスが絶妙な味わい!  
表面はカリカリ、中のねぎがしっとり!  
お酒のお供に、お弁当の一品にいかがでしょうか?



- 材料
- |          |      |        |        |
|----------|------|--------|--------|
| 豚バラ肉     | 150g | 塩      | 小さじ1/4 |
| 長ネギ      | 1本   | ブロッコリー | 小房3個   |
| 黒コショウ    | 少々   |        |        |
| クミンパウダー  | 少々   |        |        |
| カイエンペッパー | 少々   |        |        |

●作り方  
長ネギの白い部分を使います。  
豚バラを3枚重ねて広げクミンパウダー・カイエンペッパーを振り長ネギを巻いていく。  
フライパンを火にかけ、中火弱で焼き色がつくまでじっくり焼く。  
ブロッコリーも入れて両面を焼く。仕上げに塩・黒コショウをしっかりめにふりあじつけする。  
ねぎ巻きを一口大に切って盛り付け、ブロッコリーを添える。

あおさ豚のマリネサラダ

旨味の有るロース肉とサクサク蓮根が香ばしい!  
ちょっとおしゃれなサラダに仕上げました。  
蓮根はカリカリ、彩り野菜で華やかに盛り付けましょう。  
お酒のお供に、パーティの一品にいかがでしょうか?



- 材料
- |                  |       |
|------------------|-------|
| 豚ロース肉 薄切り        | 200g  |
| 蓮根               | 150g  |
| 水菜・パプリカ・エリンギ・玉ねぎ | 適時好み  |
| ポン酢              | 100ml |
| オリーブオイル・塩・コショウ   | 適量好み  |

●作り方  
蓮根は、市販のスライス蓮根が使いやすい。その他の野菜もサラダ盛り付け用にカット、または、スライスする。  
豚ロースは5cmくらいにカット、塩・胡椒で下味を付けておく。  
フライパンにオリーブオイルをいれ180度に熱し、スライス蓮根のチップスを作る。エリンギもサッと揚げておく。  
下味を付けたロース肉に片栗粉をまぶし、きつね色になるまで揚げる。火にかけ、中火弱で焼き色がつくまでじっくり焼く。  
ポウルにポン酢と水気を切った玉ねぎ・エリンギ・豚肉を入れて軽く混ぜ、5分ほど置く。  
食べる直前に、その他の野菜を軽く混ぜ込み器に盛り付ける。しあげに蓮根チップスをトッピングする。

あおさ豚のあおさバターソース

ボリュームの有るロース肉と緑鮮やかなあおさを  
ソースに仕立ててたっぷり頂くメニューです。  
育ち盛り・食べ盛りのお子様にも喜ばれそうですね。



- 材料
- |             |      |
|-------------|------|
| 豚ロース肉 厚切り   | 1枚   |
| あおさ         | 適量好み |
| にんにく(みじん切り) | 1/2片 |
| 塩・コショウ      | 適時好み |
| バター         | 10g  |
| 白ワイン        | 人回し  |
| 付け合わせ温野菜    | 適量好み |

●作り方  
あおさを水で戻し、水分を切っておく。  
豚ロースは両面に塩・胡椒をして下味を付けておく。  
フライパンを火にかけ、両面に焼き色を付ける。  
バター・にんにく・白ワインを加え豚肉に絡めながら火を通す。  
最後にあおさを混ぜ込みソースを仕上げ、盛り付けたお肉にトッピングする。付け合わせを盛り付ける。

あおさ豚の塩麴焼きねぎ混ぜご飯

塩麴とあおさ豚が最強タッグを組みました。  
美味しくて当たり前!  
調理も簡単で、育ち盛り・食べ盛りのお子様にも喜ばれそうですね。



- 材料
- |                  |        |
|------------------|--------|
| 豚ロース肉 厚切り 塩麴漬け   | 300g   |
| 長ネギ(薄い刻みネギにしておく) | 1/2本   |
| 白ごま              | 大さじ3杯  |
| にんにく(スライスしておく)   | 1~2片   |
| バター              | 10g    |
| 麵つゆ              | 小さじ1/2 |
| ご飯               | 1.5合   |

●作り方  
塩麴豚を、少量の油を引いたフライパンでカリカリに焼く。  
染み出た脂でにんにくを揚げ焼きにする。  
刻み葱に塩・胡椒をかるく振る。  
ガーリックチップを作ったフライパンの残り油とごま油を合わせて熱し、ねぎにかけ、ねぎ油を作る。  
熱々のご飯に肉・ガーリックチップス。ねぎ油・白ごまを入れて切るように混ぜる。  
全体に麵つゆを回しかけ、味を馴染ませて出来上がり。

あおさ豚のバラとパプリカの彩り串

豚バラ肉と色鮮やかなパプリカを交互に串うち。  
見た目も鮮やかな楽しい一品。  
お酒のお供に、お弁当の一品にいかがでしょうか?



- 材料
- |                   |      |
|-------------------|------|
| 豚バラ肉 厚切り(串数に合わせて) | 300g |
| パプリカ(赤・黄・オレンジ)    | 適量好み |
| シシトウ              | 適量好み |
| 塩・コショウ            | 少々   |
| 柚子胡椒              | 少々   |

●作り方  
パプリカはシシトウとバランスをみて大きさを揃える。  
豚ロースは両面に塩・胡椒をして下味を付けておく。  
豚バラ肉とパプリカ・シシトウを交互に串にさし、塩をきつめに振る。  
フライパン・グリルで中まで火を通し、こんがり両面に焼き色を付ける。  
お皿に盛り付け、柚子胡椒を添える。

あおさ豚のヘルシーポトフ

旨味の有るバラ肉の味がお野菜に染み渡り、  
体中を温めてくれるホッカホカのメニューです。  
冬の寒い日にオススメの一品です。



- 材料(1~2人前)
- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| 豚バラ肉              | 100g      |
| キャベツ・ジャガイモ・玉ねぎ・人参 | 各50g      |
| ブイヨン              | 600~700cc |
| 塩・コショウ・にんにく       | 少々        |
| ワイン               | 20cc      |
| ローリエ              | 1枚        |

●作り方  
キャベツは芯を残し、大きめに縦切り。  
その他の野菜も大きめに切る。  
鍋にブイヨンと材料・にんにく・ローリエを入れて火にかける。  
煮立ったら、市色ワインを加えて、弱火で30~40分煮込む。  
塩・胡椒で味を整えて出来上がり。

あおさ豚のこってり豚バラ大根

バラ肉の脂の旨味が  
こってりとした照りとともに大根に染み渡る一品。  
冬の寒い日にはもってこいの一品ですね。



- 材料(1~2人前)
- |            |      |          |       |
|------------|------|----------|-------|
| 豚バラ肉(ブロック) | 400g | 砂糖       | 大さじ2杯 |
| 大根         | 600g | 生姜しぼり汁・塩 | 少々    |
| にんにく       | 2片   | だしの素     | 大さじ1杯 |
| 醤油・味醂・酒    |      | 水        | 400cc |
|            |      | 各        | 大さじ3杯 |

●作り方  
豚肉は1.5cm幅に切って塩とすったニンニクを揉み込み、大根は皮を剥ぎ1~2cm幅に切って半分にかット。  
肉の水分をさっと取り、鍋に肉を並べ火をつける。  
肉から油が出てくるので焼き色をつける。  
大根と調味料と水を加えて、落とし蓋をし強火で煮る。  
20~22分ほどで落とし蓋をとって様子を見る。  
煮汁がとろっとしてくるので、ヘラで混ぜながら軽く煮詰めたら出来上がり。

あおさ豚のポークカツレツ

豚肉と言えば、カツレツ。と言えるほどの定番メニュー。  
いつもの衣に一工夫加えて、  
味の変化を楽しみましょう。



- 材料
- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| 豚ロース肉(とんかつ用) 2枚 | 塩・コショウ 少々     |
| 溶き卵 1個分         | 小麦粉・サラダ油(揚げ油) |
| チーズパン粉          | 付け合わせ お好み適量   |
| ○パン粉 1カップ       |               |
| ○粉チーズ 大さじ4杯     |               |

●作り方  
豚肉は、室温に戻し、筋切りをしておく。  
ラップなどで挟んで、ピン・肉たたき等で叩いて薄く伸ばす。  
チーズパン粉を作る。パットパン粉と粉チーズを入れて手で擦り合わせるように混ぜる。  
小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣を付けて、手で軽く押さえて形を整える。フライパンに大匙5杯ほど入れ、中火で熱する豚肉を並べ入れて両面を3分ずつこんがり、きつね色になるまで揚げ焼きする。  
油をしっかりと切ってお皿に盛り付ける。

あおさ豚のバラとキャベツの簡単鍋

冬の定番メニューの鍋料理を中華風に!  
少ない材料で簡単、あっという間に出来上がり。  
お肉の旨味がどんどん染み出し、お野菜が沢山食べられる。  
今回は、キャベツ。白菜・ほうれん草等でもお試しください。



- 材料
- |                    |       |
|--------------------|-------|
| 豚ロース肉・バラ肉(しゃぶしゃぶ用) | 人数分   |
| キャベツ(白菜・ほうれん草等)    | 多め    |
| 鍋スープの割り合い          |       |
| ○鶏がらスープ            | 小さじ2杯 |
| ○本だし・黒コショウ         | 少々    |
| ○水                 | 400cc |

●作り方  
鍋にスープを人数分用意する。  
キャベツ豚肉を順番に入れて5分ほど火を通していき。  
黒コショウを利かしてさっぱり・ちょっとピリ辛に仕上げる。これだけ!

あおさ豚のロース巻きしゃぶ

お肉に野菜を沢山、巻き巻きして彩りも良く  
バランスも良くてたくさん食べましょう。  
冷しゃぶ・焼きしゃぶ・鍋しゃぶと  
通年のお献立になりそうですね。



- 材料
- |   |             |
|---|-------------|
| 豚ロース肉(薄切り)                                  | 1個1枚の割合で作る分 |
| 青しそ   | 1個に1/2~1枚   |
| 巻き野菜  |             |
| ○人参・大根・アスパラ・ズッキーニ・きのこ類・パプリカ・なす・山芋・ジャガイモ 等色々 |             |
| チーズ・付けダレ・ドレッシング                             | お好みのもの      |

●作り方  
豚肉は1枚ずつひろげて、塩・胡椒で軽くした味を付けておく。  
巻き野菜は火の通りにくいものは、先に熱を入れておく。  
大きさは、細めのアスパラ程度に揃えると巻きやすい。  
冷しゃぶ・耐熱皿に並べラップをして5分位熱を入れてから冷蔵庫で冷やす。  
焼きしゃぶ・フライパンに油をしき表面に焼き色を付ける。  
鍋しゃぶ・お好みの鍋だしてしゃぶしゃぶしながら熱々を頂く。



御食<sup>みけ</sup>つ国<sup>くに</sup>から

名産松阪牛<sup>なさんまつさかぎゅう</sup>をお届け

喜多家では名産松阪牛の  
上質なお肉を  
お手頃な価格で  
ご提供しております。  
県内で生産された  
安全・安心で  
美味しいお肉を  
ご賞味ください。



き た や  
**(有)肉の喜多家**

三重県志摩市浜島町浜島1787-95  
TEL 0599-53-0278 FAX 0599-53-2483  
●営業時間/8:30~18:30  
●定休日/木曜日  
●駐車場完備



美味しさにこだわる人は、美味しさにこだわる品を贈ります。  
贈る方の気持ちといただく方の喜びがすてきにマッチした贈り物。  
発送は風味をのがさず、細心の配慮のうえお届けいたします。  
ご注文・贈り物の他に、お盆や年末年始の手土産としても最高です。  
全国発送承ります。また詰め合わせ内容は、ご希望によりどのようにでもいたします。  
お気軽にご相談ください。



松阪牛-A

松阪牛ステーキ(ヒレ)

唇で噛めちゃうほど柔らかい松阪牛のヒレ。

① 2枚 300g ② 3枚 450g ③ 4枚 600g



松阪牛-B

松阪牛ステーキ(サーロイン)

松阪牛独特の霜降り肉。脂が甘く、肉汁が広がります。

① 2枚 400g ② 3枚 600g ③ 4枚 800g



松阪牛-C

松阪牛あみ焼き(肩ロース)

松阪牛のロースを贅沢にカット。

① 400g ② 500g ③ 600g



松阪牛-D

松阪牛すき焼き・しゃぶしゃぶ(肩・もも)

赤身好みの方に。あっさり食べられる松阪牛の赤身。

① 400g ② 500g ③ 600g

※木箱代は別途500円(税抜)がかかります。 ※贈答用木箱は400g以上からとなります。 ※表示の写真はイメージです。  
※ご注文を頂いてから3~4日ほどお届けできるようにしておりますが、年末や混雑している場合は、10日以上かかる場合もございますので、ご了承ください。

名産松阪牛を使用した【オリジナル商品】



松阪牛-E

うまみがわんさか!  
松阪肉のしぐれ煮

南張メロンのうま味を加えたとてもまろやかな味わい。



松阪牛-F

てんぶにうまい!  
松阪牛カレー

てんぶに(おどろくほど)うまい松阪牛100%のカレー。



松阪牛-G

うまいでおじゃれ!  
松阪牛すじみそ煮

伊勢味噌産産の特選味噌を使用した絶品とろとろみそ煮。



松阪牛-H

バーベキューセット

喜多家自慢の精肉をバーベキューセットにして詰め合わせました。ボリューム満点のセットです。※写真は組合せの一例です。ご予算に合わせてセットさせていただきます。