

～新しい食のトレンド～

「ポークの西京漬け」

西京白みそを使った豚肉新メニュー続々

京都伝統の味・西京白みそを使った香ばしい西京漬けと言えば、「鮭」「鱈」「鯖」「銀鱈」などの魚を思い浮かべる方も多いと思いますが、実は肉との相性も抜群。都内でもポークの西京漬けをアレンジしたメニューを提供する店舗が増え、食欲の秋に向けたトレンドとなっています。

特に今秋は牛肉高騰の影響もあり、豚肉に注目が集まる中、西京白みそを使用した「西京漬け」のさらなる普及を目指し、ポークの西京漬けについて、本ニュースレターでご紹介いたします。



- 1、日本の食卓や飲食店で高まる豚肉の需要
- 2、西京味噌の豚肉メニューを提供し始めた店舗様のご紹介
- 3、京都の伝統の味 西京味噌について

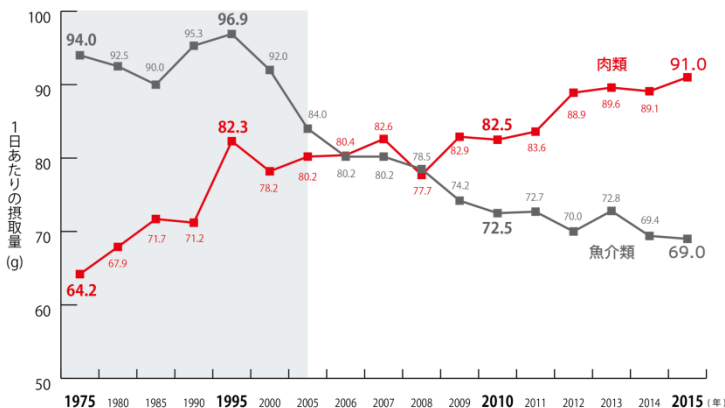


1、日本の食卓や飲食店で高まる豚肉の需要

日本人の食の好みは、時代と状況によって変遷してきました。ここ40年だけでも、魚から肉へ、そして牛から豚へと、消費傾向も少しずつ移り変わっています。新しい食のトレンドとして、西京漬けの“パートナー”第一候補となっている豚肉の市場の可能性をご紹介します。

■日本人の魚と肉の消費量の変遷

肉類と魚介類の摂取量

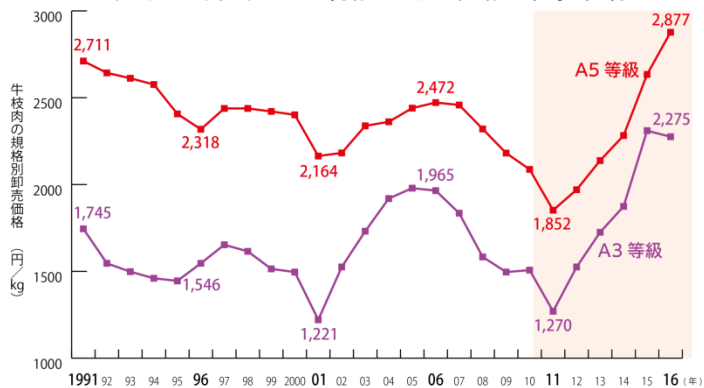


厚生労働省の「国民健康・栄養調査」によると、食品群別の栄養素の摂取状況は、40年前(1975年)では肉よりも魚が多く摂取されていましたが、約10年前(2006年)にはほぼ同量に。現在では逆転し、魚より肉のほうが食卓に上る機会が多いようです。魚料理より肉料理のほうが好まれる時代になってきています。

* 資料: 厚生労働省「平成27年国民健康・栄養調査」

■食肉の家計消費

和牛(去勢)枝肉の規格別卸売価格(東京市場)

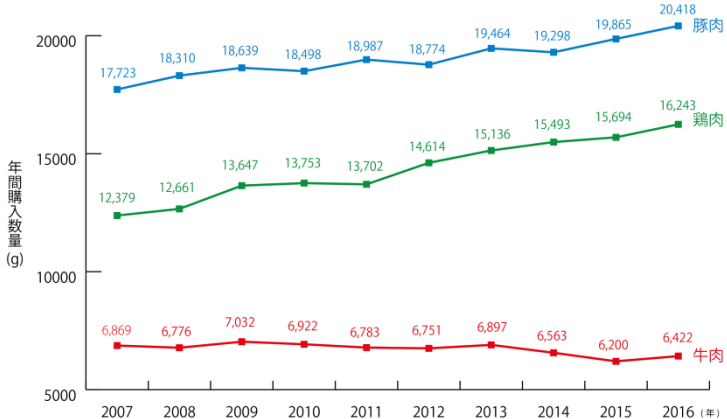


近年、全国の家計(二人以上)あたりの食肉の家計消費は、牛肉が漸減し、ちょうどその分、豚肉が上がっている状況です。

背景のひとつには、近年の牛肉の価格の高騰が上げられます。2011年には1kgあたり1852円だった東京市場の卸売価格が2016年には1kgあたり2877円に。これはバブル時代末期だった1991年の1kgあたり2711円よりも高い計算となり、牛肉は一般家庭の家計を圧迫しかねない食材になっているのです。

* 資料: 農林水産省「食肉流通統計」、東京食肉市場(株)

1世帯当たり年間の品目別購入数量(二人以上の世帯)



そのため、牛肉に比べ安価な豚肉の需要が高まっているようです。もともと数量で言うと牛肉の3倍近く消費されていた豚肉。その需要はますます伸び、2016年には3倍以上に。料理レシピのコミュニティウェブサイトでも、牛肉6万件超に対し、豚肉の登録レシピは22万件超(2017年10月現在)。手軽さや他の食材との相性の良さ。アレンジのしやすさも特徴と言えるでしょう。もちろん、一般家庭だけではなく、飲食店でのメニュー展開や価格にも影響が見られます。

* 出典: 「家計調査結果」(総務省統計局)

2、西京味噌ポークメニューを提供している店舗様のご紹介

■代官山 ハイライフポークテーブル

相場正一郎がプロデュースしたカナダ産豚肉「HyLife Pork」のブランドショップ。みりん伸ばした西京味噌をたっぷり塗って三日三晩寝かせて焼く「西京味噌ポークのグリル」は、クセのないカナディアンポークにぴったり。お好みで少量の塩をふりかけてどうぞ。

【ハイライフポークテーブル】

住所 東京都渋谷区猿楽町10-1
マンサード代官山2F

電話 03-6452-5497

営業時間 11:30～14:30L.O.

18:00～22:00L.O.

定休日 不定休

・西京味噌ポークのグリル 1300円(税込)

※メニュー提供期間: 10月6日～12月5日



■御茶ノ水 cafe 104.5 (イチマルヨンゴ)

ブルーノートジャパンが運営するオシャレなカフェ&エピソード。もともとフォアグラのマリネに西京味噌を使用していたというだけあって、甘みと塩気のバランスが抜群。長く漬けてしっかり火を入れても、短く漬けて中をピンクに焼いたハムのように食べ心地にも。

【cafe 104.5(イチマルヨンゴ)】

住所 東京都千代田区神田淡路町2-101
ワテラストワー2F

電話 03-3251-1045

営業時間 月～金 11:30～23:00

土日祝 11:30～22:00

定休日 不定休(貸切日、年末年始)

・豚ロースの西京漬け焼き 1400円(税別)

※メニュー提供期間: 10月10日～12月11日



■飯田橋 ル・ジャングレ

フレンチ出身シェフによる創作料理と、ワインと日本酒の圧倒的な品揃えが評判の居酒屋。
「スペアリブの西京漬け 山椒風味」は、食べやすいよう圧力鍋で柔らかくした豚の ribs に西京味噌のやさしい甘みがマッチ。爽快感あふれる山椒の余韻で飽きの来ない逸品です。

【ル・ジャングレ】

住所 東京都千代田区飯田橋4-7-4
グランプラス1F

電話 03-3556-3202

営業時間 17:00～22:30L.O.

定休日 日曜(三連休の場合は末日)

・スペアリブの西京漬け 山椒風味 980円(税別)

※メニュー提供期間: 10月6日～12月5日



■中目黒 NYU (ニュー)

雲丹ハンバーグと和牛ローストビーフなどで有名な中目黒の創作ビストロ。
西京味噌に漬け込んだ厚みのある豚バラ肉で、ローズマリー、タイム、クルミを巻き、オーブンでジューシーに焼き上げました。西京味噌とクリームチーズを程よくブレンドしたソースをかけると熱々の鉄板の上でジュワッと弾け、香ばしさが食欲をそそります。

【NYU(ニュー)】

住所 東京都目黒区上目黒1-3-20
中目黒ヒルズ2-A

電話 03-6303-2969

営業時間 火～金 17:00～25:00L.O.

土 17:00～25:00L.O. 日 17:00～23:00L.O.

定休日 月曜

・ハーブ香る西京味噌と胡桃のポルペッタ 1650円(税別)

※メニュー提供期間: 10月6日～12月末





3、京都の伝統の味 西京白味噌について

【西京味噌の歴史】

今からおよそ200年前、丹波杜氏であった当家初代、丹波屋茂助が禁裏御所(今の京都御所)のご用命を受け、宮中の料理用味噌を吟醸し、献上したのが始まりです。

往時より京都には、茶人や文人が多く住み都の文化を育て、また数多くの料理人が京料理を追求し伝承して来ました。そのような人々とともに、当家は京都を代表する銘醸として歩んでまいりました。

明治維新により都が江戸へ遷都され「東京」となり、京都をそれに対し「西京」とも呼んだことから、特に西京味噌といわれるようになり今日に至っております。



【西京味噌とは】

千余年にわたり政治、経済、文化の中心であった京都で生まれ、雅やかな王朝文化の中で育まれた京味噌が、『西京味噌』です。

特に米麴の甘みと美しい淡黄色が特徴の西京白みそは、弊社の代表銘柄として、「白みそ」と言えば「西京味噌」、「西京白みそ」と言われるまで、全国的にも名声を博しております。

宮中のハレの儀式に重用され、京の食文化とともに発展してきた西京味噌を発祥の地「京都」で造り続け、西京味噌と京都 独自の食文化を守り、伝えてゆきたいと思っております。

【株式会社西京味噌 会社概要】

社名	株式会社西京味噌
創業	天保元年(1830年)
設立	昭和59年7月
代表者	代表取締役社長 本田茂俊
本社所在地	〒602-0904 京都市上京区室町通一条上ル小島町540
電話	075-441-1120(代)
事業内容	味噌製造販売、ソース、醤油、調味料の販売