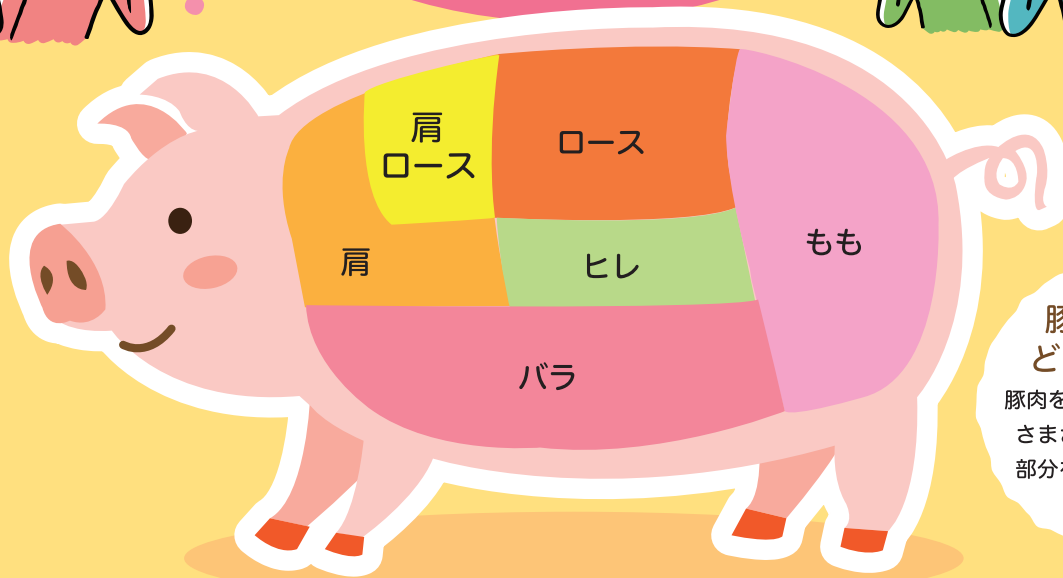
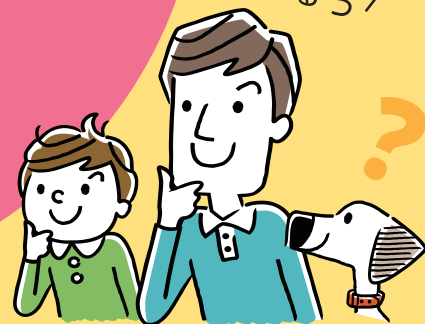


ブイブイ

豚部位 クイズ

あつあつ
かたかた
かたかた



豚こま肉は
どこの部位？
豚肉をカットするときに
さまざまな部位の残り
部分を集めた切れ端肉
のことだよ。

クイズにチャレンジして、豚肉についてもっと知ろう！

豚肉は部位によって特徴があります。下記の特徴に合う部位を教えてください。

Q1 背中のロース肉の内側にあるお肉だよ。きめ細かく柔らかい部位で、トンカツやソテーなどによく使われるよ。

Q2 お腹の部分のアバラ骨の周囲にあるお肉だよ。角煮などの煮込み料理や、薄切りにして炒め物によく使われるよ。

Q3 肩ロースの下の部分のお肉だよ。煮込むと旨味が引き立つんで、シチューや豚汁によく使われるよ。

Q4 お尻の周りに部分のお肉だよ。塊のままローストポークにしたり、焼き豚にもしてもおいしいよ。

Q5 首の少し後ろから背中にかけての肩の部分のお肉だよ。しょうが焼きやステーキ、しゃぶしゃぶによく使われるよ。

Q6 胸から腰の背中側の部分のお肉だよ。きめが細かく柔らかで、トンカツやしゃぶしゃぶ、ロースハムなどに使われるよ。