

# Slow-glazed pork shoulder

## じっくり煮詰めた豚肩肉のグレイズ



by Chef Anthony Stettler  
アントニー・ステットレー 氏

Serves: **4 px**  
人数分: **4 人分**

Preparation time: **4 hours**  
準備時間: **4 時間**

Cooking time: **4 hours and 40 minutes**  
調理時間: **4時間40分**

### INGREDIENT / 材料

1kg	Pork loin	豚ロース		Spain / スペイン	
40g	Honey	はちみつ		Bulgaria / ブルガリア	
50g	Orange juice	オレンジジュース		France / フランス	
20g	Apple vinegar	アップルビネガー		Austria / オーストリア	
4g	Piranska sol	塩		Slovenia / スロベニア	
as needed/ 適量	Xaviá Kρήτης / Chania Kritis	オリーブオイル		Greece / ギリシャ	
as needed/ 適量	Seasoning	調味料		Croatia / クロアチア	

### PREPARATION / 調理方法

01	<b>Prepare the pork</b> Rub the pork loin evenly with seasoning so the spices coat the meat well.	<b>豚肉の下準備</b> 豚肉にシーズニングを全体にすり込み、均一に味がなじむようにします。
02	<b>Add liquids and honey</b> Pour over the honey, orange juice, and apple vinegar, ensuring the pork is well covered.	<b>液体の材料を加える</b> はちみつ、オレンジジュース、りんご酢を加え、豚肉全体に行き渡るようにします。
03	<b>Seal and cook</b> Place the pork in a vacuum bag and seal it tightly. Cook in a water bath with an immersion circulator set to 92 °C for 4 hours, allowing the meat to cook slowly.	<b>袋に入れて加熱する</b> 豚肉を袋に入れてしっかりと密封し、92°Cの湯せんで約4時間ゆっくり加熱します。
04	<b>Season and finish</b> Remove the pork from the bag and season lightly with salt. Let it rest briefly before slicing and serving.	<b>仕上げ</b> 加熱後、袋から取り出し、少し冷ましてから切り分けて提供します。

### EU QUALITY SCHEMES / 品質認証制度



**PDO**  
Protected Designation of Origin  
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

**原産地呼称保護 (PDO)**  
この制度に該当する各カテゴリーの製品は、産地と明確に紐付けられています。生産、加工、調理のすべてが特定の地域内で行われています。



**PGI**  
Protected Geographical Indication  
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

**地理的表示保護 (PGI)**  
このラベルは、地域と製品名の特定の関係を認定するもので、少なくとも生産段階のうち1つが当該地域で行われています。



**The EU Organic label**

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%.

**EUオーガニック認証ラベル**

オーガニックロゴは、公認の(政府の)管理局や団体がオーガニックと認定した商品にのみ適用されます。オーガニックラベルは、少なくとも商品の95%が有機原料で、残りの5%も、より厳しい条件を遵守したものであることを示しています。ロゴの横には、管理局が付与したコードと、製品の原材料の生産地が記載されます。



EUROPEAN UNION

