

Roasted pork belly with Shio Koji, rosemary & wine reduction

塩麹とローズマリーの香る豚バラ肉のロースト ワインソース添え



by Chef Masahito Ueki
植木 将仁 氏

Serves: **4 px**
人数分: **4 人分**

Preparation time: **20 - 25 minutes**
準備時間: **20 - 25 分**

Cooking time: **1 hour and 40 minutes**
調理時間: **1時間40分**

INGREDIENT / 材料

| | | | | | |
|----------------|---|------------------|--|------------------|--|
| 600g | Pork belly | 豚バラ | | Spain / スペイン | |
| as needed / 適量 | Pickled cabbage | キャベツの漬物 | | Germany / ドイツ | |
| as needed / 適量 | Carrot salad | 人参のサラダ | | Germany / ドイツ | |
| 300cc | Bordeaux | ボルドーワイン(オーガニック) | | France / フランス | |
| 300cc | Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn | ポルトワイン | | Portugal / ポルトガル | |
| as needed / 適量 | Extra Virgin Olive Oil | エキストラバージンオリーブオイル | | Cyprus / キプロス | |
| 6g | Sea salt | 海塩 | | Malta / マルタ | |
| 24g 100g | Shiokoji Butterbur | 塩麹 ふき | | Japan / 日本 | |

PREPARATION / 調理方法

| | | |
|----|---|---|
| 01 | Marination: Vacuum-seal the Galician pork belly with a shio-koji marinade and leave it to marinate overnight. | マリネ: ガリシア産豚バラ肉を塩麹マリネ液と共に真空パックし、一晩漬け込む。 |
| 02 | Fuki Preparation: Rub the fuki (giant butterbur) with salt, then parboil until it retains a firm texture. Cut into 5 mm cubes. | フキの下ごしらえ: フキ(大ふき)に塩をまぶし、歯ごたえが残る程度に下茹でする。5 mm角に切る。 |
| 03 | Red Wine Sauce: Reduce Bordeaux wine and Portuguese Ruby Port separately by two-thirds. Combine the reductions and thicken with cornstarch. Stir in the prepared fuki and season with salt and pepper to taste. | 赤ワインソース: ボルドーワインとポルトガル産ルビーポートをそれぞれ3分の1まで煮詰める。煮詰めたワインを合わせ、コーンスターチでとろみをつける。下ごしらえしたフキを加え、塩・胡椒で味を調える。 |
| 04 | Roasting: Lightly rinse off the marinade from the pork. Place the pork on a tray and roast in a preheated oven at 160 °C for 45 minutes. Slice before serving. | ロースト: 豚肉のマリネ液を軽く洗い流す。天板に置き、160 °Cに予熱したオーブンで45分間焼く。スライスして提供する。 |

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

