



中国料理長
野原 雅和

あぐ〜豚ロースと茄子、玉子入り四川風ピリ辛炒め

魚香肉絲

材料(2人前)

- あぐ〜豚 ロース…120g
- 茄子…100g
- 玉子…2個
- ニラ…20g
- パプリカ…20g
- しめじ…50g

- 合わせ調味料
- ① 醤油…40g 酒…20g
 - 砂糖…15g 酢…15g
 - 葱みじん切…10g
 - スープ…50cc
 - ② 豆板醤…10g
 - ニンニク…5g
 - 生姜…5g

下ごしらえ

- ① あぐ〜豚ロース肉120gを細切にする。細切りにした豚肉をボールに入れ玉子1/2個と酒大さじ1、塩少々、胡椒少々を加え下味をつける。次に片栗粉を少々まぶし、最後に油大さじ1を加え軽く混ぜ合わせる。
- ② 茄子は長さ5cmカットの拍子切り。
- ③ ニラも5cmくらいでカット。
- ④ パプリカも5cmの細切り。
- ⑤ しめじはほぐしておく。

作り方

- ① 鍋に油を入れ低温の状態豚肉を入れる。お箸でほぐすように豚肉に火を入れる。火は強火にして徐々に油の温度を上げていき、豚肉に火が通ったら油から上げる。
- ② 次に茄子を高温の油の中へ入れる。きつね色になるまで揚げる。次にしめじとパプリカ、ニラを入れ、ざっと火を通し、油を切る。
- ③ 鍋に②を入れ、次に油通しをした食材を入れる。
- ④ ①の合わせ調味料を加えざっと炒める。
- ⑤ 皿に盛付け、出来上がり。

あぐ〜豚スペアリブのオリオンビール煮込み

Carbonade Flamande

材料(4人前)

- あぐ〜豚スペアリブ…1kg
- オニオン…250g
- 人参…150g
- セロリ…80g
- ニンニク…2片
- ダイストマト…200g
- オリオンビール…500ml
- 白ワインビネガー…25cc
- 黒砂糖…25g
- 塩・胡椒…適量
- 水…お肉がひたるまで

作り方

- ① あぐ〜豚スペアリブに塩・胡椒をしフライパンで焼き色をつける。
- ② ①のフライパンで野菜を色づくまでソテーし①と②を鍋に移す。
- ③ ビール、水、ダイストマト、白ワインビネガーを鍋に入れて火にかけ、黒砂糖を入れて弱火で豚肉が柔らかくなるまで煮込む。
- ④ 柔らかくなった豚肉を取り出し、煮汁を煮詰めソースを作る。



洋食料理長
中村 博



ホテルの料理が
家庭でもつくれます!



宴会料理長
上原 健一郎

あぐ〜豚のプティオードブル キャトルアンサンブル

材料は(各4人前)

あぐ〜豚バラ肉のシーザーサラダ

- あぐ〜豚バラ3mmスライス…4枚
- グリーンカール…適量
- ベビーリーフミックス…適量
- シーザードレッシング…40cc

作り方

豚バラスライスを直径2cmの筒状にしてオープンでカリカリに焼く。そこに野菜を差し込みドレッシングをかけ仕上げる。

あぐ〜豚のクレープ巻き

- あぐ〜豚のばら肉赤ワイン煮…100g
- クレープシート…2枚
- マヨネーズ…50g 粒マスタード…10g
- ペルローズ…4枚

作り方

ロボクーブで細かく刻んだばら肉をマヨネーズ、粒マスタードで和え、クレープで巻く。それをカットし、ペルローズの花びらを飾る。

あぐ〜豚の肉味噌乗せフラン

- あぐ〜豚のミンチ…40g
- 甜麺醬…10g ニンニク…少々
- ★フラン 液卵…40cc 牛乳…40cc
- 醤油…5cc 味醂…4cc

作り方

フランの材料をあわせ、スチームで85℃で25分。それを冷やしココットに盛り、甜麺醬で味付けしたあぐ〜豚のミンチを乗せ仕上げ。

あぐ〜豚のパテ

- あぐ〜豚肩ロース…100g
- あぐ〜豚すね肉…80g
- 鶏レバー…40g 卵…1個 オニオン…20g
- ニンニク…10g バルサミコクリーム…5cc
- 塩コショウ、タイム、ナツメグ…適量

作り方

肩ロースとすね肉は細かくカットして赤ワインで12時間マリネ。レバーは牛乳でマリネ、炒めたオニオンとニンニク、香辛料とその他すべて合わせ型に詰めオープンで200℃で15分その後130℃で60分火を入れる。冷やし固めた後、カットしてバルサミコクリームをかけ仕上げ。

あぐ〜豚沢煮鍋

〜あぐ〜豚肉の脂身と千切りした野菜で作った塩味の鍋仕立て〜

材料(10人分)

- あぐ〜豚スライス…150g
- 絹さや…80g
- ゴボウ…80g
- 人参…80g
- 長ネギ…80g
- 椎茸…80g

- お鍋のダシ 鯉出し…1800cc
- 食塩…8g
- 薄口醤油…50g
- 泡盛…50g



和食料理長
富森 秀孝



ポイント! あぐ〜豚肉は、沸騰した鍋にほぐしながら入れます。野菜を入れて軽く煮てアクを取り除きお椀に盛ります。好みて黒コショウを入れます。

たっぷり野菜の
お鍋は料亭の味!



沖縄県産ブランド豚

あぐ〜レシピ

ANA クラウンプラザホテル沖縄ハーバービューの
シェフがレシピを考案!
一流ホテルの味をご家庭でもお楽しみいただけます。



JAおきなわ銘柄豚推進協議会



総料理長
又野 健郎

あぐ〜豚のラフテーとスーシーソンのパイ包み焼き
シュークルートと一緒に！
Saucisses aux cochons en crouste avec la choucroute sauce demi-glace.

材料(8人前) Éléments constitutifs pour 1personnes

A. あぐ〜豚のラフテー

- あぐ〜豚 三枚肉(豚バラ肉)…700g
- かつおだし…800cc
- 三枚肉の茹で汁…400cc
- 泡盛…200cc
- 白ネギの青い部分…1本分
- ニンジン…1/2本
- にんにく…1〜2片
- 生姜…1かけ
- しょうゆ…50cc
- みりん…45cc 黒糖…45g

作り方

- あぐ〜豚をお湯から5分間茹で水を変え、肉表面の汚れを落とし、もう一度、下茹で50分アクを取り除く。
- あぐ〜豚を3cm幅に切り、鍋にかつおだし茹で汁、泡盛、香味野菜を入れる。
- 弱火で1時間煮こみアクを取り除きながら煮込み調味料を入れ、1〜2時間弱火で煮込む。煮汁にとろみが出てきて柔らかくなったから冷ましておく。

B. シュークルート

- ソーセージ…600g キャベツ…1kg
- 塩…15g キャラウェイシード…15g
- ローリエ…1枚 黒粒胡椒…4粒

作り方

- キャベツ1kgを千切りにし、塩、キャラウェイシード、ローリエ、黒粒胡椒を加え10分放置する。
- ①から水分が出てきたら水分ごと煮沸した容器に詰め 常温で3〜7日間自然発酵させる。

C. パイ包み焼き

折りこみパイ生地…適量
網脂、卵黄、ジャガイモビュレ、バター、ローズマリー、ペパーリフ、香草、トレヴス、エシャロット、レモンドレッシング、デミグラスソース

作り方

- 網脂にA②とソーセージを並べ包んでおく。
- パイ生地を伸ばし①を置き さらにパイ生地て包み卵黄を塗りフォーク等で飾りをつけ230℃に温めておいたオープンで3分焼き200℃のオープンで10分焼く。
- 温めたお皿に②とジャガイモのビュレとローズマリーを飾りペパーリフ香草、トレヴス、エシャロットシズレをレモンドレッシングで和え、ドレッセし、デミグラスソースをかける。

ANAクラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー

レストランのご案内

下記レストランのディナータイムにて
あぐ〜豚のお料理がお召し上がりいただけます。

ガーデンレストラン「プランタン」
選べる あぐ〜豚のスペシャルコース料理
時間/PM 5:00~PM 9:30

日本料理「和泉」
あぐ〜豚沢煮鍋御膳
時間/PM 5:00~PM 9:30

中国料理「桃翠」
あぐ〜豚の宝箱重セット
時間/PM 5:00~PM 9:30

ご予約は3日前の事前予約となりますので、ご了承下さい。
お問い合わせ
レストラン予約 098-853-2119



Chef Profile



総料理長
又野 健郎



宴会料理長
上原 健一郎



洋食料理長
中村 博



和食料理長
富森 秀孝



中国料理長
野原 雅和

あぐ〜の歴史

琉球在来豚アグーは600年程前に中国から
沖縄に渡来し飼育されていた
琉球島豚を基にして作られた小柄な豚です。
この琉球在来豚アグーを雄方に、西洋種の雌を
交配させて生まれてきた豚のお肉が「あぐ〜」です。
この交配により、脂に特徴が表れ、
うま味とさっぱりした味わいとなります。



沖縄県産ブランド豚

あぐ〜

主催：JA おきなわ銘柄豚推進協議会

協力：ANA クラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー

