

# やわらかジューシー、圧巻のボリューム！ 佐助豚のスネ肉を丸ごと1本じっくり煮込んだ 「骨付き肉」に大満足【旅する久世福 e 商店】

株式会社サンクゼール

2021-04-08 11:00



※久世福 e 商店街は、2021年3月10日より、ブランド名を「旅する久世福 e 商店」に変更いたしました。

久世福商店の目利きの店が集う産直型のオンラインショップ「旅する久世福 e 商店」では、商品の実食レポートを定期的に配信しています。今回は岩手県二戸(にのへ)市にある、豚屋 佐助商店（久慈ファーム有限会社）の「佐助シャルキュトリーセット」を旅する久世福 e 商店のスタッフが実際にお取り寄せし、食べてみました！



<https://kuzefuku-arcade.jp/?p=7392>

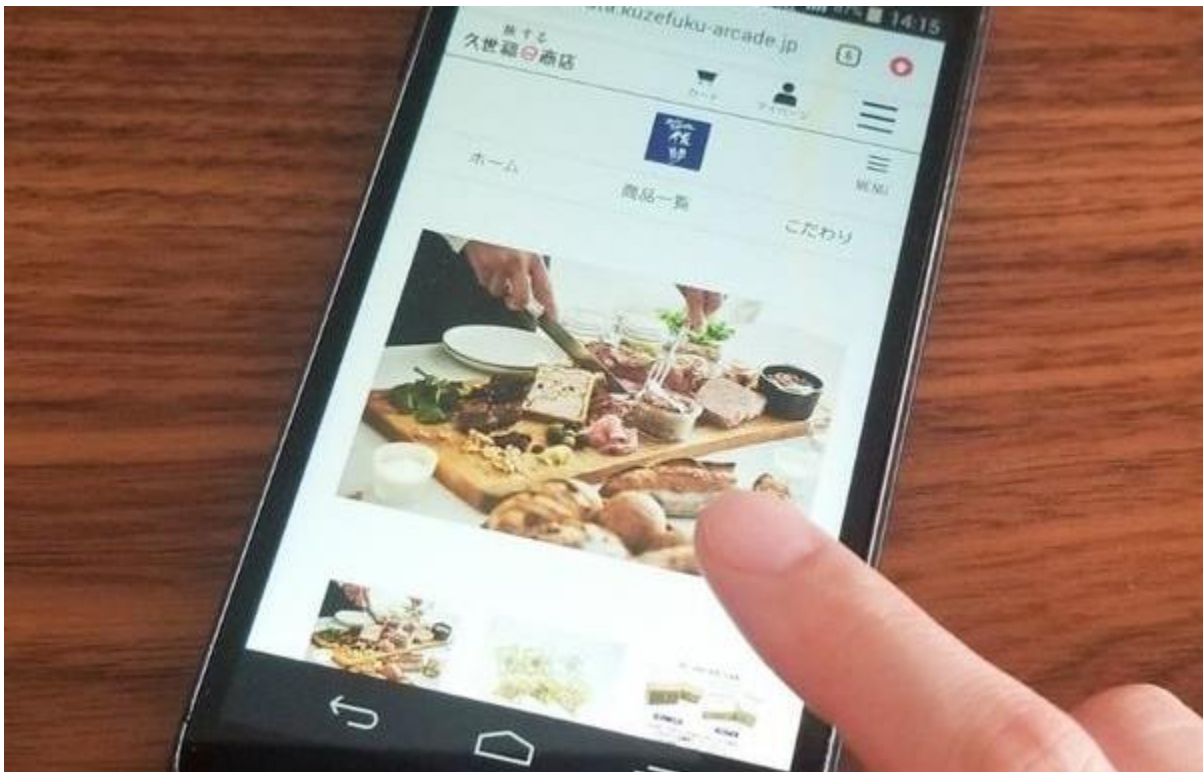
## 口の中でとろけるほどジューシーな「佐助豚」

今回お取り寄せ先に選んだのは、岩手県二戸市の「豚屋 佐助商店」さん。県北部の折爪岳（おりつめだけ）の麓にある、自然豊かな養豚場で、ブランド豚「折爪三元豚・佐助」の飼育・加工を行っています。通称「佐助豚(さすけぶた)」は、肉質がキメ細かく、甘味があって、脂身が口の中でとろける！と定評があります。



佐助商店さんのお店を覗いてみると、とにかく品揃えが豊富！精肉だけでも15種類ほどあって、しゃぶしゃぶやハンバーグ、生ハム、ソーセージ、ピザまで。そんな中見つけたのが「シャルキュトリーセット」です。

シャルキュトリーとは、フランス語で食肉加工品のこと。豚肉を使用したパテやテリーヌ、リエット、ソーセージ、ハムが主だそうです。本場フランスの加工技術を用いて、佐助豚と地元食材で作る“岩手でしかつくれないシャルキュトリー”というのが佐助商店さんのこだわり。



それぞれ単品でも販売しているみたいだけど、せっかくだから食べ比べを楽しみたい！それにセットを買う方が1,000円以上もお得！ということで、今回注文したのはこちら。

佐助シャルキュトリーセット【のし対応可】 税込価格: 4,930円

[https://sasukebuta.kuzefuku-arcade.jp/?page\\_id=13&eci\\_product=kakou017](https://sasukebuta.kuzefuku-arcade.jp/?page_id=13&eci_product=kakou017)

※佐助商店さんでは、税込5,000円以上購入すると送料無料になるサービスも実施中！（2021年5月9日までを予定・沖縄除く）

## 冷凍だから、少しずつ楽しめる！



数日後、冷凍便で届きました！箱を開けると、メッセージ付きのポストカード、8つ折りのリーフレットが入っています。佐助商店のこと、佐助豚のこと、シャルキュトリーセットの説明の他、おすすめ商品なども紹介されています。





すべて取り出してみると、全部で6種類のシャルキュトリーが入っていました。個包装で、しかも冷凍だから一度に食べられなくても大丈夫！選びながら少しずつ食べるのも良いですね。

## スネ肉まるごと1本！圧巻のボリューム



セットの中でひときわ目立つのが「佐助豚のスネ骨付きのコンフィ」。見てくださいこのボリューム感！大きくてずっしり。それもそのはず、佐助豚のスネ肉まるごと1本分なのです。このコンフィは、熟成させたスネ肉を、佐助豚のラードで12時間じっくり低温加熱して作っています。

## 湯煎で温めれば OK



スネ骨付きのコンフィは湯煎で温めるだけ。外装から取り出して真空パックの状態にした  
ら、水から入れて強火で湯煎し、沸騰したら弱火で20分！だんだんと凍っていた脂と煮汁が  
溶けるので、温めた後は袋からお肉だけを取り出します。



じゃ~~~~ん！

## やわらかジューシー！佐助豚の旨み広がる

スネの骨に沿ってナイフを入れた瞬間にわかる、お肉のやわらかさ。12時間じっくり煮込んで  
いるだけあって、あっという間にほぐれていきます。佐助商店さん曰く、ほぐしてからフラ  
イパンで軽く焼き目をつけるのもおすすめだそうです。







まずは何もつけずに一口。やわらか〜い！でもちゃんと噛み応えもあって、とってもジューシー。噛むほどに、佐助豚の旨みが広がっていきます。わさびやマスタードをつけてもおいしい！どちらも、お肉の旨みや甘みを引き立ててくれますが、わさびをつけると、より上品な味わいになります。左手にビールやワインがあったら、もう最高！お酒好きの方は、ぜひご準備くださいね。

骨付きコンフィは、3・4人で味わうのにちょうど良いボリューム感。もちろん一人で豪快にかぶりついても良いですよ。

### まろやかな甘味とコクの「レバーペースト」もおすすめ



実は私、昔からレバーの独特な臭みが苦手なのですが、このレバーペーストのおいしさにはびっくり！レバーの臭みをまったく感じません。まろやかな甘みとコクがあり、なんて上品な味わいなんでしょう。おいしいからついつい、バゲットにたっぷり塗ってしまいます。



おしゃれにピンクペッパーをトッピングしても

その他、佐助豚のバラ肉とレバーをスパイスで漬け込み、じっくりと焼き上げた「五穀入りパテ・ド・カンパーニュ」、普段なかなか食べられない、豚足や豚耳のプリプリ・コリコリ食感を味わえる「フロマーージュ・ド・テット」など、セットだからこそ楽しめる食べ比べも満喫してみてください！





佐助豚の五穀入りパテ・ド・カンパーニュ



佐助豚のフロマージュ・ド・テット



佐助豚のパテ・オン・クルット



佐助豚のリエット

本格的な味わいで内容もボリュームミー！佐助豚の旨み・甘みをふんだんに味わえて、およそ5,000円でこの内容が楽しめるなんて、かなり大満足です。セットで食べ比べを楽しむのももちろん、それぞれ単品でも販売されているのも嬉しいポイント。

おもてなし料理や贈り物、自分へのご褒美に。気になったシャルキュトリーをぜひ試してみてくださいね！

実食レポート 詳しくはこちら

<https://kuzefuku-arcade.jp/?p=7392>

## 商品情報

商品名：佐助シャルキュトリーセット【のし対応可】

販売価格：税込 4,930 円

生産者：【岩手県二戸市】豚屋 佐助商店

商品ページ：[https://sasukebuta.kuzefuku-arcade.jp/?page\\_id=13&eci\\_product=kakou017](https://sasukebuta.kuzefuku-arcade.jp/?page_id=13&eci_product=kakou017)

※佐助商店さんでは、税込 5,000 円以上購入すると送料無料になるサービスも実施中！（2021 年 5 月 9 日までを予定・沖縄除く）

## 旅する久世福 e 商店とは



旅する  
久世福 e 商店  
KUZE FUKU WEB SHOPPING ARCADE

「旅する久世福 e 商店」は、久世福商店の目利きが、全国津々浦々つくり手を訪ね、選りすぐりのお店を集めたオンラインショップです。旅で見つけたごちそうや、つくり手の想いを皆さまにお届け！日本全国を旅する気分で、心ときめく逸品を見つけてみてください。

<https://kuzefuku-arcade.jp/>

公式 SNS も更新中！

Instagram：[https://www.instagram.com/kuzefuku\\_arcade/](https://www.instagram.com/kuzefuku_arcade/)

Twitter：[https://twitter.com/kuzefuku\\_arcade](https://twitter.com/kuzefuku_arcade)

Facebook：<https://facebook.com/kuzefuku.arcade/>

LINE：<https://lin.ee/6TnvzE7>

## 会社情報

会社名 : 株式会社サンクゼール

本社 : 長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者 : 代表取締役社長 久世 良太

創業 : 1979 年

設立 : 1982 年

事業内容 : ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、  
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、  
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL : <https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ : <https://stcousair.jp/>

楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>