

中華料理 四大料理

中華料理は北方系の北京料理、東系の上海料理、南方系の広東料理、西方系の四川料理の4つに分類されます。中国全土を東西南北に分け、それぞれの特徴が色濃く感じられる代表的な料理が四大料理と言われています。

北京料理

北京料理は、中国王朝が北京に首都を定めるようになった時代以降から食べられている宮廷料理や、北京市民が日常的に食べている家庭料理、郷土料理を指します。中でもアヒルを使った北京ダックや水餃子などは日本でもよく知られているメニューです。

上海料理

上海料理は、中国の上海地方で食べられている中国料理の江蘇料理（淮揚料理）の菜系に該当する代表的な郷土料理のひとつです。海や川に恵まれた立地で育まれたことで、魚介系の料理が豊富です。小籠包や豚の角煮も上海が発祥と言われています。

広東料理

広東料理は、中国広東側で発展してきた料理です。広東は、資源豊富な土地として知られていて、北京からきた宮廷料理人によって、急速に調理技術が発達しました。フカヒレやツバメの巣、鮑などの高級食材が使われます。日本でも馴染み深い酢豚や焼売は広東料理に当たります。

四川料理

四川料理は、中国大陸の西南部、揚子江上流に位置する四川省とその周辺で発達した郷土料理です。四川省は盆地で、夏は湿度や温度が高かったことから、保存が効くように唐辛子や香辛料をたくさん使った料理が発達しました。日本でも人気のある麻婆豆腐などは四川料理の代表的一品です。

広島県が誇る主な豚肉のブランド

そんな4大菜系が存在する中華料理において最もポピュラーな食材のひとつが豚肉です。広島県産豚肉は、広島の風土の多様性を活かし、さまざまな生産者がこだわりをもってブランド豚を育成しており、その味わいに合わせた調理法により魅力を発信します。

広島県産応援登録制度「チア！ひろしま」とは・・・

食のプロが「味」「つくり方」「ストーリー性」などの観点から、商品を審査して、合格した商品を「こだわりの広島県の幸」として登録し、皆さまにもっと選ばれるよう、取扱店舗の拡大やPR活動などの取り組みを全力応援する制度です。

瀬戸もみじ

G7 広島サミットのパートナーズ・プログラムで使用された豚肉。小麦、トウモロコシを主原料とした配合飼料を活かした、やわらかく、あっさりとした味が特徴です。

瀬戸のもち豚

G7 広島サミットの国際メディアセンター内のダイニングで使用された豚肉。特別な飼料によって、牛肉のように霜降りになり、脂肪はあっさりとしながらも甘みがあります。肉の臭みが少なく、食欲をくすぐる香りだけが際立つお肉です。

瀬戸内六穀豚

飽和脂肪酸が高く、豚肉の甘み・香りが高いことが特長です。コクがある一方、さっぱりとした味に仕上がっています。肉の旨み・豚の甘みを作り出す6種類の穀物（とうもろこし・マイロ・米・大麦・小麦・大豆）を中心とした飼料を与え育てられています。

ささゆりポーク

自然豊かな土地で健康に育てた豚は、美味しい豚肉になるという考えから北広島町に生産拠点が構えられています。自然の恵みの一つである湧水を与え、元気に育てた豚の豚肉は脂身が甘く、やわらかな食感に仕上がっています。

お米(マイ)・ポーク

徹底した衛生基準をクリアしたSPF豚農場というストレスの少ない環境で飼育されることで肉質は柔らかく、あっさりしていて風味がよく、特有の臭みがない豚肉です。肥育後期には国産米をブレンドした飼料を与えることで脂肪が少なく、甘みのある豚肉になります。

芸北高原豚

自然豊かな「芸北高原」で健康的に育てた豚には、生パン（小麦と酵母菌）を飼料として与えることで、小麦の美味しさが味わえる豚肉になっています。また、脂は甘く柔らかくしっとりしており、豚特有の臭みも少ない豚肉に仕上がっています。

瀬戸のもち豚 せと姫

厳選されたメス豚のみのため、肉の臭みが少なく、食欲をくすぐる香りだけが際立つお肉です。肉質はきめ細かく、お肉の旨さのカギを握るといわれている「オレイン酸」が普通の豚肉の5%程多くなっています。

広島キングポーク

こだわりの環境や飼料で育てられたもち豚から厳選された良質な肉質を脂身を持つ、甘みのある豚肉です。キメが細かく柔らかい肉で、とろけるような食感と豊かな風味が特徴です。飼育頭数が少なく、希少性の高い豚肉でもあります。

うつみ潮風豚

瀬戸内の自然豊かな環境で、抗生物質の投与など科学的な対応は必要最低限にとどめ、健康で安心安全な豚肉づくりを行なっています。脂は甘くあっさりしており、肉はしっかりした歯応えとジューシーな旨みの詰まった豚肉です。

中華料理が堪能できるお店リスト

中国料理 敦煌 広島グランドタワー店	広島県広島市中区上八丁堀 4-1 アーバンビューグランドタワー 2F	TEL : 082-212-1177
ひろしま国際ホテル 東風	広島県広島市中区立町 3-13	TEL : 082-240-0558
ANAクラウンプラザホテル広島 桃李	広島県広島市中区中町 7-20	TEL : 082-241-1118
リーガロイヤルホテル広島 チャイニーズダイニング RYU	広島県広島市中区基町 6-78 リーガロイヤルホテル広島 RYU	TEL : 082-228-5953
中華料理 四季	広島県広島市中区基町 19-2 基町ショッピングセンター 442	TEL : 082-225-8857

鳳琳	広島県広島市中区吉島西 1 丁目 31-15	TEL : 082-246-5775
中国料理 川菜味	広島県広島市東区光町 1-6-22 光町ハイム 1F	TEL : 082-261-6837
ホテルグランヴィア広島 煌蘭苑	広島県広島市南区松原町 1-5 ホテルグランヴィア広島 煌蘭苑	TEL : 082-262-1165
グランドプリンスホテル広島 李芳	広島県広島市南区元字品町 23-1 グランドプリンスホテル広島 中国料理李芳	TEL : 082-505-0608
中国菜館 竹琳	広島県広島市佐伯区八幡 2-22-5	TEL : 082-928-8998

四川堂	広島県呉市阿賀南 2-6-25	TEL : 0823-71-5631
呉四川飯店	広島県呉市中央 2-5-2 NSビル 2F	TEL : 0823-25-4810
中国割烹 喜鶴	広島県福山市花園町 1-2-5	TEL : 050-8881-5224

最新情報は
特設ウェブサイトでも
ご覧いただけます。

