

いもぶたの
おいしさの秘訣

- ◆ 飼料は動物性飼料や油分の多い飼料原料は使用せずに良質なテンプレン質の多い飼料で育てたからです。
- ◆ 出荷体重は百十四Kg～百二十Kg、芋豚専用飼料の給与期間は、平均七十日、じっくりと育てたからです。
- ◆ 百日齢以降、飼料に抗生物質は使いません。
- ◆ 肉質の良い物を選んでいます。



旭食肉協同組合

千葉県旭市二の5944

TEL0479-63-1521 FAX0479-63-8330

<http://www.asahi-shokuniku.or.jp>

E-mail info@asahi-shokuniku.or.jp

千葉県産
銘柄豚
いもぶた



旭食肉協同組合

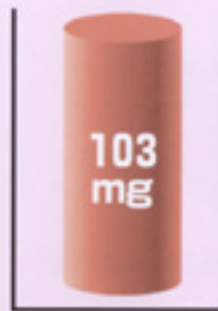
エサが違うから、旨さが違う！

いも類(さつまいも・タピオカ)
 五〇%を使用した飼料で、
 じっくり育てました。
 旨味・甘味・風味・コクが
 大きく違います。
 脂身はオレイン酸や
 ビタミンEが豊富です。

いもぶた

千葉県産 銘柄豚

甘くて美味しい豚肉

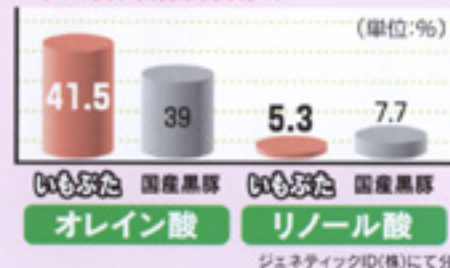


グルタミン (mg/100g) ジェネティックID(株)にて分析

良質のデンプンを摂取することで豚自身が豚本来の脂身を作り出します。いもぶたには、旨味成分であるアミノ酸(グルタミン)が、元々旨味成分が多い国産黒豚と同等に含まれています。

口溶けの良い脂身

いもぶたには善玉コレステロールを減らさず、悪玉コレステロールだけを減らす作用のあるオレイン酸(脂肪酸)が国産黒豚より多く含まれています。



※機体により多少の個体差は生じます。

私たちが
育てました。

ホームページで
生産者の顔が見える

トレーサビリティで
生産情報も公開

旭食肉協同組合

http://www.asahi-shokuniku.or.jp
 E-mail: info@asahi-shokuniku.or.jp

味が自慢の
ポークです!

ぜひ一度
お試し下さい!

豚の気持ちを
第一に!

夫婦で
丹精込めて
育てました!

豊かな
自然の中で
育てました!

井上農場 精夫・康子さん 郡山市平水
 岡野農場 聡・聡さん 郡山市橋
 米本農場 幸彦・孝之さん 郡山市米本
 芳野農場 善一さん 郡市中谷里
 江波戸 利次さん 郡山市大溝

ジューシーな味わい

飼料にビタミンEを配合しているため、肉汁の浸出(ドリップ)が少なく、旨味を逃さず閉じこめるのでジューシーな味わいを保てます。



エサが違うから旨さが違う

いもぶたは、肉質/味/安全性を重視してさつまいも中心の飼料で育てました。



(いもぶた専用飼料)

