



霧島山麓豚の故郷

新鮮な空気をたっぷり吸って

のんびり育った

霧島山麓豚は

上品で豊かな味わいが自慢です。

大切に育てたことが

霧島山麓豚の

美味しさです

霧島山麓豚とは

SPF管理体制のもと、大自然が育んだ
「安心」・「安全」・「信頼」・「こだわり」
の美味しい豚肉です



加工者 ジャパンミート株式会社

電話: 0986-23-3200
宮崎県都城市平江町37号8番



総合食品
エスイー株式会社

広がるネットワークで
笑顔の食卓づくりを目指す。

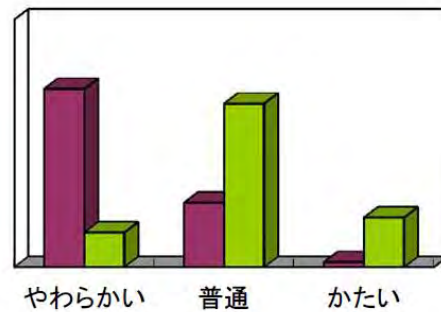


総合食品 エスイー 株式会社

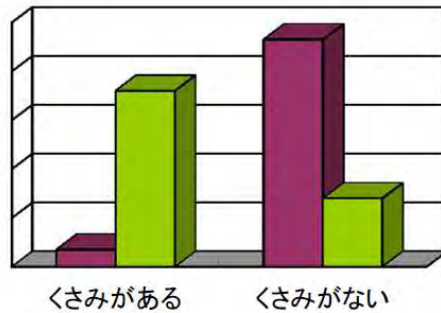
霧島山麓豚の特徴

(東北大学農学部農学祭における食味テストより)

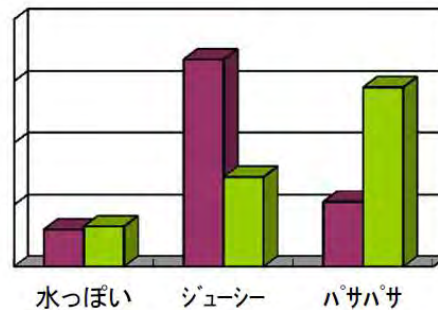
1. やわらかさ



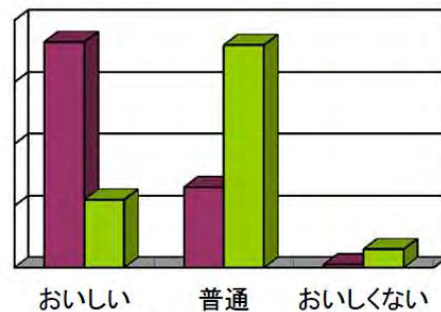
2. におい



3. 液汁性



4. おいしさ



■霧島山麓豚 ■一般豚

霧島山麓豚の美味しさの秘密

(3つのこだわり)

1. 環境

霧島山麓とは宮崎県と鹿児島県にまたがる雄大な山脈となっております。雄大な山間には温泉も多く、かの坂本竜馬も湯治にこられた程です。この素晴らしい環境で美味しい水・美味しい空気にて育てることにより、健康な豚を育てる事ができます。

2. SPF管理体制の肥育

美味しい豚肉はまず健康な豚を育てる事から始まります。SPF管理体制とは特定の病原菌を持たない豚を、徹底した管理体制にて育てることにより病気になりにくく、他の豚より投薬量も少なく済みます。精度の高い管理技術により、正常な腸内細菌叢の生成と順調な発育を促し、臭みがなく、軟らかくて美味しい豚肉生産を可能にします。

3. 飼料

霧島山麓豚で使用される飼料は配合飼料といわれるものであります。メーカーと吟味し美味しい豚肉になるための成分を決めております。加えて、こだわりのコブラフレークを与える事により美味しさの更なる追求を致しました。

これらすべてのこだわりのハーモニーが、美味しさの秘密なのです。



コブラフレーク

コブラフレークとは、やしの実を絞った絞り粕。

やしの実からはチョコレートの原料となるやし油(ココナッツオイル)が生産されます。

その絞った後の副産物がコブラフレークです。

このコブラフレークを使う理由は食物繊維が多く内臓の発育を促し健康な豚を育てるため。

コブラフレークを与える事により良質で、柔らかい脂肪を作る中鎖脂肪酸が多く含まれているため口どけの良い脂肪とジューシーで上品な豊かな味わいとなります。