



日本の美しい自然と人間が 創り出しました。

四季折々の日本の自然の中、デリケートな日本の豚たちは、愛情を一杯に注がれて育ちます。農家の人々は豚の発育や健康管理そして餌の配合等に常に気を配り、安全で高品質な「豚肉」の生産を目指して日々努力しています。



豊かな自然、人の愛情の中でのびのびと 育てられます。

四季折々の豊かな自然、そして快適で清潔な飼育環境の中で、豚は健やかに飼育されています。豚はとてもデリケートな生き物で、何よりも清潔を好むため、農家は豚舎の管理には常に気を配っています。また、理想的な肉質を作るための餌の種類や配合にもこだわっています。たとえば、とうもろこし、大豆、麦やさつまいもなどの他、農場によっては、その土地その土地の特産物を与えるなど農場独自の工夫をしています。世界中どこでも育てられている豚肉ですが、この手間ひまかけた飼養管理、日本人の豚に対する愛情や技が他のものと一味違う豚肉を作り上げているのです。匠の技が光る、それが日本の「豚肉」なのです。

農場から食卓まで、安心・安全の検査体制。

日本では安全な「豚肉」を生産するために、農場から食卓まで細かな検査体制が敷かれています。飼育農場を家畜保健衛生所の獣医師が定期的に巡回し、豚の健康チェックを行なっています。さらに、と畜場では解体前に検査が行なわれ、合格したもののだけが解体されます。解体後も内臓検査や枝肉検査など、いくつかの検査が行われ、合格した「豚肉」だけが市場に出荷されます。その後も、部分肉の加工工場の衛生管理、温度管理など、消費者の食卓に届くまで、厳しいチェック体制と安全管理がされています。



贅の極み、日本食。 そして、この国で生まれた「銘柄豚」

日本産の「豚肉」の味わいはとても多彩で豊かです。

特にプレミアムな存在として日本各地の風土を生かしてつくられた「銘柄豚」があります。

世界でも人気の高い日本料理のために作られた贅沢な味わいを、ぜひお楽しみください。

「豚肉」の味わいを限りなく追求しました。

日本産の「豚肉」は、数種の豚の品種の中からそれぞれの持つ特徴を研究し、肉質・味わい・やわらかさ・風味・香りなど消費者のニーズに合わせた豚肉を生産できるよう掛け合わせたものです。最も一般的なものは3つの品種を掛け合わせた「三元交雑豚」であり、優れた特性をもった「豚肉」を作り出しています。さらに、日本各地で独自の方法で育てられている豚として「銘柄豚」があります。さまざまな特色のある「銘柄豚」の存在が、日本産の「豚肉」の層の厚さを生み、選択の可能性を広げています。



人の手間と愛情をかけた郷土の誇りです。

日本では、日本各地の名人たちが、それぞれに様々な試行錯誤の結果たどり着いた独自の飼育法によって育てた「銘柄豚」が作られています。たとえば、豚肉の味や香りに最も影響が出る肥育期間の餌にはさまざまな工夫をしています。これが、柔らかで、きめの細かい美しい肉質と、甘くとろけるような香り豊かな脂を持つ銘柄豚を作るのです。それは、世界中で人気の高いお寿司や天ぷらなどの繊細な料理を生み出した、繊細な舌をもつ日本人をも唸らせる一品なのです。是非、あなたもその舌で「銘柄豚」のおいしさをご堪能下さい。