



源於日本的美麗大自然與人文。

肉質鮮美的日本豬隻，是在美麗四季的大自然中，在農家的悉心飼養之下培育而成。為了生產出安全高品質的「豬肉」，飼養農家時刻注意豬的發育和健康管理，並不斷改進飼料配方等。



在富饒的大自然中、人們的愛護之下健康成長。

豬隻在美麗四季的富饒大自然和舒適清潔的飼養環境中健康成長。豬是非常敏感、愛好清潔的動物，因此農家非常注意豬舍的管理。此外，為了生產出理想的肉質，農家對飼料的種類或配方也非常講究。例如 除了用玉米、大豆、小麥或馬鈴薯等以外，各個農場還獨自研究，用當地的特產農作物喂豬。雖然世界各地都養豬，但日本注重技術並傾注了心血的飼養管理，培育出與眾不同的優質豬肉。日本的「豬肉」是養豬專家技術的結晶。

從農場到餐桌，安心安全的檢查體制。

日本為了生產出安全的「豬肉」，從農場到餐桌，設定了詳細的檢查體制。家畜保健衛生所的獸醫定期巡察飼養農場，檢查豬隻的健康狀況。在屠宰前進行再次檢查，只有檢查合格的豬隻才被屠宰。屠宰後還要進行內臟檢查和軀幹檢查等多項檢查，只有全部合格的「豬肉」才被送到市場。之後還對部位豬肉的加工工廠進行衛生管理、溫度管理等，直到送達消費者的餐桌，都設立有嚴格的檢查和安全管理體制。



極致奢華的日本飲食。 以及日本孕育的「品牌豬」。

日本產「豬肉」的風味非常豐富多元。尤其是蘊含風土特色的日本各地「品牌豬」，更具有無以倫比的存在價值。因風靡世界的日本料理而生的豪華美味，請您務必品嚐細味。

對「豬肉」美味的無限追求。

日本產的「豬肉」，是分別對數種肉豬的特點研究之後，在肉質、味道、柔軟程度、風味、香味等方面，根據消費者需求而生產的混種豬肉。其中最常見的是三個品種雜交而成的「三元雜交豬」，是品質優良的「豬肉」。此外還有日本各地以獨自的方法培育而成「品牌豬」。各具特色的「品牌豬」，增加了日本產「豬肉」的層次厚度，擴大了選擇的可能性。



傾注了心血與熱情的鄉土名產。

日本各地的養豬專家，憑藉多次嘗試之後終於找到的獨特飼養方法，培育出了「品牌豬」。例如，在最容易影響豬肉味道和香味的育肥期間，對使用的飼料加以研究，生產出肉質柔軟細緻、脂肪香醇美味、入口即化的品牌豬。這是創造出風靡世界的壽司或天麩羅等精緻料理、味蕾敏感的日本人也讚不絕口的頂級食材。請務必讓「品牌豬」的美味也滿足一下您的味蕾吧。