

つがる豚の食卓。



しゃぶしゃぶ

バラ肉

お米を食べて育ったつがる豚は脂にオレイン酸をより多く含み、香りと甘みがあります。良質な脂と力強い味わいの赤身が美しいバラ肉は、たとえばしゃぶしゃぶで。脂の甘みと赤身の濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。

つがる豚の食卓。



ローストポーク

肩ロース

きめ細かな赤身の中に脂肪分をほどよく含むつがる豚は素材を活かしたシンプルな料理にぴったり。しっとりジューシーなおいしさが楽しめるローストポークはいかがでしょう。家族やゲストの歓声が聞こえてきそうです。

つがる豚の食卓。



カツレツ

肩ロース

しまりが良く良質な脂肪とやわらかな肉質が自慢のつがる豚のカツレツは、肉厚でもサククリ噛み切れ、ジューシーな肉汁があふれ出します。脂がしつこくなく、さっぱりしているけれど甘みがあり、何枚でも食べられそう。

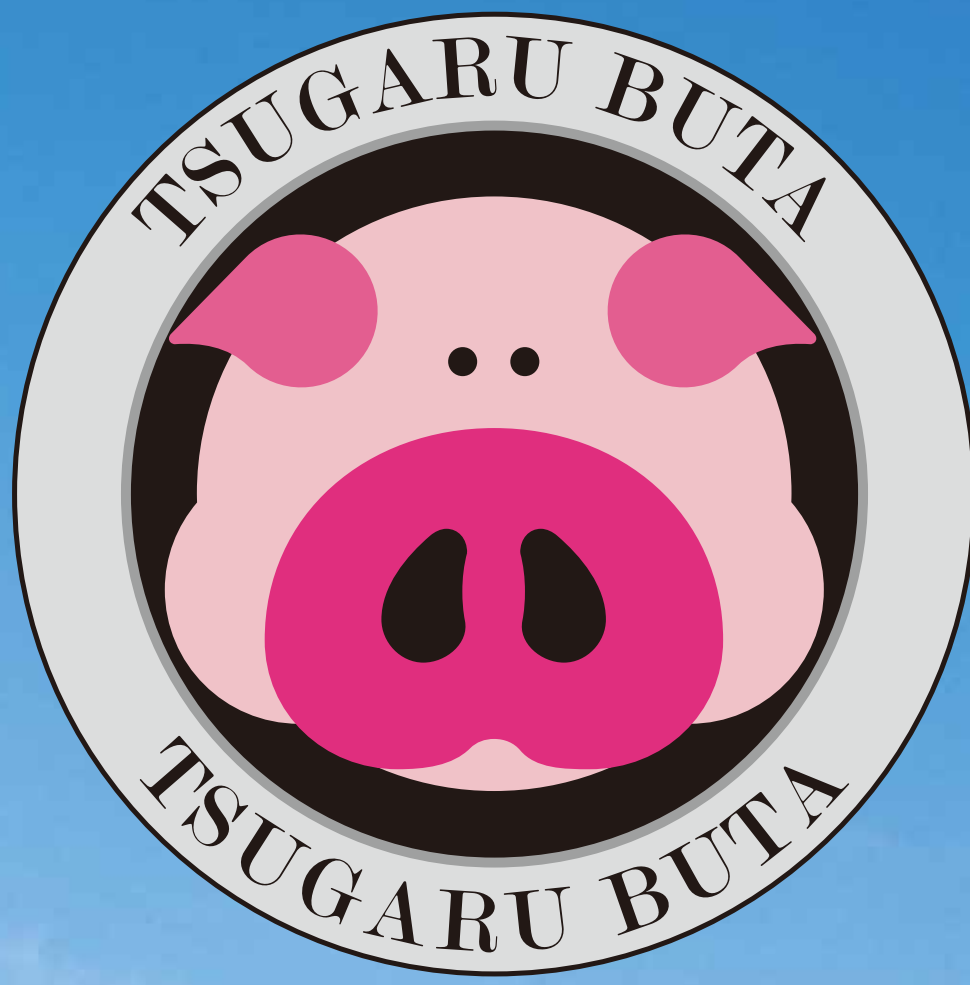
つがる豚の食卓。



ポークソテー

肩ロース

疲れをとる効果や肌あれを防いで健康な肌を保ってくれるビタミンB1が豊富なつがる豚のおいしさを味わうならぜひポークソテーで。表面は香ばしく、中はやわらかくジューシー。凝縮した旨みと上品な脂の甘みが絶妙です。



ヨーロッパを中心に広がりつつある、自然環境にも豚にも優しい新システム「リキッドフィーディングシステム」を導入。津軽産りんごの搾りかすなどの食品ロスを原料にしたエサを豚の成長に応じたベストな配合で与え、健康でおいしい豚を育てています。

平成24年からは地元農家が生産した飼料米も使用し、現在では30～60%を配合しています。お米を食べて育った「つがる豚」はオレイン酸が豊富で肉質がやわらかく、脂に甘みがあります。

津軽から世界の食卓へ

つがる豚

TSUGARU PORK

津軽の米を
食べて育った
「つがる豚」。



農林水産省 平成28年度 米活用畜産物等ブランド化推進事業補助金
米活用畜産物等ブランド展開事業 サンライズ・「つがる豚」推進協議会

お問合せ先 株式会社 木村牧場 〒038-2801 青森県つがる市木造丸山竹鼻118-5 TEL.0173-26-4177