

幻の豚肉

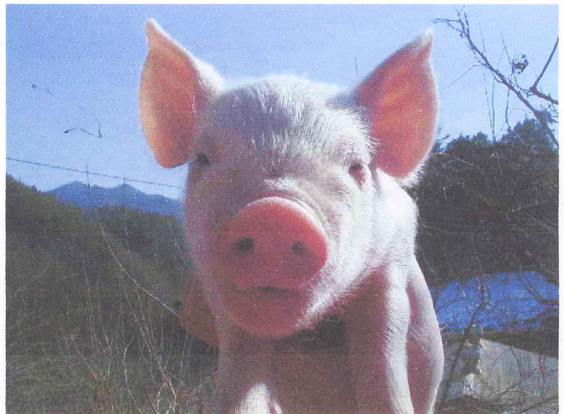
千代幻豚

(商標登録所持農場)

豚肉も改良が進みそれぞれの特徴を持った肉が日本各地で生産されております。

その中でも鹿児島島の黒豚は有名なところ
です。

ここで私達が紹介する豚肉は、黒豚の原種パークシャー種と同様日本の主要品種であった中ヨークシャー種に着目し生産性等の理由で消えていった豚を復活させたい！豚本来の味を大事にしたいと25余年改良に改良を重ね、味にこだわり続けた養豚の職人が作った豚肉「千代幻豚」です。今世界から消えていこうとしている中ヨークシャー種を守りながら3元種で仕上げ210日以上の飼育日数をかけ、じっくり育て肉質の安定を図っています。



本来の豚肉の特徴である「脂の旨味、香ばしさ」「肉のきめの細かさ、甘味、歯ごたえ」等総てを持ち備えさらに「独自飼料をメーカーと開発し、身体にもよい納豆菌を添加して肉質の向上を図っています」「発育促進剤、ホルモン剤など使わず安全性にも力を入れる」等生産者の思いをひときれの肉が豚の歴史を感じさせながら物語ってくれます。長野県の特産物・日本の特産物と言っても過言ではありません。

時間をかけて熟成させるため、従来豚肉の感覚を打ち破るほど日持ちし、冷凍にしても肉質が落ちないため使いやすく、ロスがありません。

人気テレビ番組や雑誌や料理界において、特選素材にも選ばれ品質も認められています。最近では、日本一の豚肉として取り上げられました。

千代幻豚は岡本養豚独自の生産販売であり、契約販売で市場流通には出していません。『食の幸せを食卓に！』をめざし本当にわかってくださる方にしかお届けできないのが現状ですが、一人でも多くの方に食の幸せを届けたいとがんばっています。一期一会を大切にしています。

★ ポイント <特徴>

- ・しゃぶしゃぶ用・・・あくがでにくいため最後のスープも最高！
- ・鍋、すきやき用・・・繊維が細かいため煮ても堅くならず味が残ります！
- ・ソテー用・・・焼き縮みが無く歯ごたえと香ばしさがよい。！
- ・カツ用・・・衣が肉の旨さを包み込み最高、必ずとりこになります！
- ・ハンバーグ用・・・豚肉100%でこんなにうまい！脂がきめて！



問い合わせ先
千代幻豚開発者
岡本養豚

長野県飯田市千代1645

岡本陸身



岡本養豚代表
串原佳世〔旧姓岡本〕

TEL0265-59-2303

FAX0265-59-2903

