



旨さが多彩 チバザポーク

全国でも屈指の豚肉生産量を誇る千葉県。千葉県の豚肉はそれぞれ多彩な旨さがあります。ちばの豚肉・チバザポークは、このマークとキャッチコピーが目印。ぜひ、ご賞味ください。

チバザポークの銘柄豚一覧

 <p>柏幻霜ポーク (株)惣左衛門 ☎04-7191-9460 血統を重視し、与える飼料にこだわった豚肉です。肉質は、筋繊維が細かく、霜降りが入っています。香り高い脂肪とまろやかな風味が特徴の上質な肉となっています。 ●生産地 柏市</p>	 <p>なでしこポーク (株)栄進ファーム ☎0479-63-6250 約50種類以上の野菜や果物から作られる大畜酵素で腸内環境を整え、オリブオイル、米、サツマイモなどを配合した独自飼料を与え、贅沢に飼育しています。県産の米とサツマイモを配合した指定飼料で仕上げられています。 ●生産地 山武市</p>
 <p>かぶらきSPF豚 17ア・フナコ(株) ☎0479-62-6121 豚をおなかから健康にするイソマルトオリゴ糖・ユッカ等を添加したこだわりのかぶらきオリジナル飼料を給与して育てたSPFブランドポークです。 ●生産地 旭市</p>	 <p>野田さくらポーク (有)そめい ☎04-7124-2298 希少価値のあるケンポロ一種豚から生産された豚に、ビタミンEやミネラルを強化した独自の飼料を与え、「ジュシーで柔らかい肉」を実現しました。爽やかな旨みをご賞味ください。 ●生産地 野田市</p>
 <p>元気豚 (有)ヴェルビーズ ☎0479-70-6830 兄弟豚をゆったりスペースで健やかに肥育したストレス知らずの甘みとコクのあるおいしい豚肉です。普通の豚の1.4倍筋肉脂肪(サシ)が入った、やわらかく旨味の濃い豚肉です。 ●生産地 匝瑳市、多古町</p>	 <p>総の銘豚林SPF (株)林商店 ☎0478-86-1030 SPFとは、豚の発育に重大な影響を及ぼす特定の病原菌を持っていない健康な豚のことをいいます。病気の心配が少なく、安全・安心な豚肉を生産しています。 ●生産地 県内各地</p>
<p>恋する豚研究所 (株)恋する豚研究所 ☎0478-70-5115 恋する豚は、豚のエサや、育て方に徹底的にこだわった豚です。口あたりがなめらかで、くさみが少なく、脂のほのかな甘みが口に広がります。 ●生産地 東庄町</p>	 <p>坂東ケンポロ (株)ツグミト中村 ☎03-3629-2901 日本では少ないケンポロ一種を、指定純植物性飼料のみで育て、不飽和脂肪酸の働きにより酸化を抑える豚肉に仕上げました。偉大なる大河「利根川」(別名・坂東太郎)に尊敬の念を込め、坂東ケンポロと名付けました。 ●生産地 野田市</p>
 <p>アボト サライズポーク (株)サライズファーム ☎0478-78-5336 SPF豚にオレイン酸が豊富なアボカドオイルを飼料に混ぜて与えています。豚にストレスを与えない新しいスタイルの放牧養豚にこだわり飼育。肉質は柔らかく旨味がふんわり、脂身は融点が低くさらりとして甘味があるのが特徴です。 ●生産地 香取市</p>	 <p>東の匠 SPF豚 JAかとり東庄経済セクタ ☎0478-82-1211 深い経験と長年にわたる研究、たゆまぬ努力から導かれた「品種の統一」「最良の飼料の選択」そして「高い飼養管理技術」に裏打ちされた「SPF豚」をぜひご賞味ください。 ●生産地 東庄町</p>
 <p>ダイヤモンドポーク 東総食肉セクタ(株) ☎0479-64-1964 伝説の純粋種「ヨークシャー種」の肉質はきめ細やかで甘みがあり、上品な味わいの脂身の豚肉です。味にこだわりがある豚肉です。 ●生産地 香取市、富里市、横芝光町</p>	 <p>ひがた樁ポーク 千葉ホーランド(株) ☎0479-68-1129 生産農家の徹底した衛生管理の下、抗生物質等の残留がなく、全ての豚肉が戸籍付！生産農家が明確で身元の確かな豚肉です。肉質はきめが細かく、肉色は淡灰紅色で歯触りの良い肉に仕上がっております。 ●生産地 旭市</p>
 <p>千葉県産いもぶた 旭食肉協同組合 ☎0479-63-1521 いも豚仕上げ指定飼料を平均60日以上給与して、じっくり育てました。旨味、甘味、風味、コクが大きく違います。 ●生産地 旭市、匝瑳市、鏡子市</p>	 <p>リガイポーク (有)丸美ミート ☎0479-82-0984 オリブ粉入り穀物主体の配合飼料と、千葉県の温暖な気候そして生産者の愛情が育てたときめきの豚、それがオリヴィアポークです。 ●生産地 匝瑳市、旭市、香取市</p>
 <p>千葉さわやかポーク 旭食肉協同組合 ☎0479-63-1521 指定農場で確かな生産者と共に安心・安全な豚肉作りを心がけています。自然の恵みに従い、ごく自然な風味に仕上げるナチュラル志向の豚肉です。</p>	 <p>房総ポーク JA全農ちば ☎043-245-7381 豚の健康を維持し、おいしい豚肉を生産するために与えている飼料は「海藻粉末」を加え、更に「ビタミンE」を強化しています。このため豚肉特有の臭いもなく柔らかい食感に仕上がっています。 ●生産地 印旛、香取など5地域</p>
 <p>ロイヤル三元 (株)ツグミト中村 ☎03-3629-2901 指定農場で豚本来の生態を生かし、土に遊ばせストレスを感じさせない環境で育てました。食欲増進のため木酢液や炭を加え、純植物性飼料のみでナチュラル志向の豚肉に仕上げました。 ●生産地 横芝光町</p>	 <p>マーガレットポーク (株)千葉県食肉公社 ☎0479-62-1073 植物性乳酸菌入り飼料で健康に育て、やわらかい肉質、豚肉本来の旨みを比較的リーズナブルに提供できるよう開発した豚肉です。 ●生産地 旭市、鏡子市など4市町</p>
 <p>笑顔大吉ポーク (株)ヒラ ☎0476-73-8302 とうもろこしを主体とした餌に、麦・マイロ・キャッサバなどの炭水化物を添加する事で脂肪の融点が高く、オレイン酸を多く含んだ甘みとコクのある脂の乗った豚肉に仕上がっています。 ●生産地 成田市</p>	 <p>千葉県旭市特産日の出ポーク (有)柴畜産 ☎090-2657-2063 広大な北総台地の上の農場で健康に育てられた豚です。エサには、豚が健康に育つようビタミンEが添加され、また、それによって豚肉の風味や色が保持され、脂肪の酸化が抑制されるような、美味しい豚肉に仕上がりました。 ●生産地 旭市</p>
 <p>緑茶豚 (株)J・フード ☎0479-67-1025 九十九里の潮風と、緑茶を食べ健康に育ちました。乳酸発酵させ消化の良い飼料に、カテキンをたっぷり含んだ緑茶を食べ育てた緑茶豚は、くさみが無く脂がほんのり甘い豚肉です。 ●生産地 匝瑳市</p>	<p>(平成31年4月1日現在)</p>
 <p>花悠 (株)ma'am Pig ☎0479-55-1221 ゆったりと飼育する事を心がけ、舎内の環境に最善の注意をはらい、適切な栄養でスローに飼育。自然に近い形を追求しています。コクがありながらあっさりして低コレステロール。美味しさを閉じ込めたとてもジュシーな豚肉です。 ●生産地 旭市</p>	<p>チバザポークは、「フード・アクション・ちば推進パートナー」に登録されています。</p> 