

早くも大人気！！

ファーマーズさんから
放牧豚の

生肉登場！



北海道 放牧豚

広い大地で太陽を浴びながら
健康に育った豚です。



ファーマーズファクトリー

放牧豚・生肩ロースブロック 100g **252**円税込
・生モモブロック 100g **169**円税込

お肉発注担当
小原大輔です！



ファーマーズファクトリーから豚肉の冷蔵商品が新しく入荷しました。

冷凍肉は長期保存が可能にはなりますが、解凍してしまうとドロップと一緒に甘味成分も抜けてしまうというデメリットもあります。しかし生タイプは新鮮で、冷凍により細胞膜を破壊することもないので、美味しいまま豚肉本来の味や食感を堪能できます。(豚生肉味期限は21日間あります。)

入荷部位は2種類あり1つ目はもも肉です。

脂肪分が少なく、赤味が多く筋肉質なため弾力がありますので薄くスライスするのがオススメの食べ方です。

2つ目は肩ロースブロックです。

もも肉よりも脂肪分が多くコクがあり、その分お料理の幅が広がることと思います。

食べてみた感想ですが、一言で言うと「高級な肉」ってこんな感じ?かなと思いました。

しつこさが無くさっぱりした感じでした。当然お肉ですのでも肉の風味はありますが1歩下がった存在感なので、結構食べられます。そのため、焼肉のたれなどは使わず、塩胡椒のみの味付けにすると、よりお肉の味が引き出されたかな、と思いました。

どうか皆様も一度お召し上がりください。

広大な大地で太陽を浴びながら 健康に育った豚



北海道の自然が育てた 放牧豚

北海道の大地に放牧し、生後90日を目処に
出荷前100日間以上、放牧飼育した豚です。

放牧豚について

- ・365日、日光を浴びせながら新鮮な空気の中で飼育しています。
- ・バイオベッドと呼ばれる発酵床で飼育しています。
バイオベッドにより排出される糞尿を浄化、また床がふかふかのベッドとなり、横になったり、床を掘って遊んだりストレスフリーに育ちます。
- ・飼料はNon-GMO 穀物飼料と飼育に適した配合飼料で育てております。

*甘味があるあっさりとした脂と赤みが濃く適度に弾力をもった肉質が放牧豚の特徴です。

ファーマーズファクトリー社

『北海道放牧豚』について

- 北海道厚真町「希望農場」飼育
- (生後約90日から) 通年、給餌場・寝床のあるドームと放牧地が自由に行き来できる環境にて、約100日間の放牧飼育
- 放牧期間中の抗生物質は非投与
※病気などで投与した場合は、一般肉豚として格下げ

- 飼料の穀物(コーン、大豆油かす)は、非遺伝子組換え作物
- バイオベッド(発酵床)の清潔な環境と、放牧飼育でストレスフリーに育つことにより、赤身の旨みがあり、豚肉の味が濃い肉質に。放牧地での自由な運動により、甘みのあるさらっとした上質の脂と、引き締まった肉質。
- 安心・安全面、アニマルウェルフェアも考慮されたこだわり豚肉です。