



2005年誕生！
口に広がる甘味・旨味が
忘れられない！



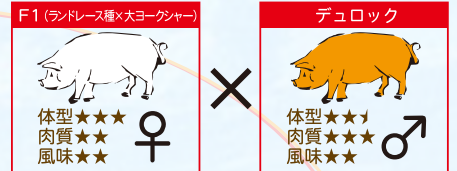
新鮮で安心・安全さらに
新しいおいしさの追求

こだわりの3本柱

定義 (品質)

熊本生まれの究極の三元豚

高い繁殖能力を持つランドレース種(L)と泌乳能力に優れている大ヨークシャー種(W)を掛け合わせた子育て能力の高い全農ハイコープSPF F1雌種豚(LW・WL)と産肉性の優れたデュロック種(D)の全農ハイコープ SPF 雄種豚(D)から生まれる三元豚です。肉汁の保持が良く、あっさりとした臭みのないおいしい豚肉です。



三元豚

体型★★★ 肉質★★★★ 風味★★★★

肉汁の保持が良く、日持ち・風味が良いお肉に！

飼料のこだわり

小麦などの良質なたんぱく質と天然ビタミン、ミネラル分を豊富に含んだ海藻粉末を与え、きめ細やかな甘みのあるおいしい豚肉に仕上げます。

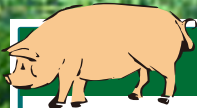
飼料



生産者

りんどうポーク認定農場

JAグループ生産体制の統一化を行い、種豚、配合飼料、飼養管理基準など協議会の事業実施に賛同した農家を、「ぐまもとりんどうポーク銘柄推進協議会」が審査。条件に適合していると認められた農家で、すくすくと健康に育てられています。



豚肉の機能性

タウリン	肝臓機能を活発にし、総コレステロールや血圧を正常値に近づける働きがあるといわれています。
リノール酸	体脂肪を分解・燃焼しやすくし、血中コレステロールを下げる効果があるといわれています。
ビタミン	疲労回復、老化防止などに効果があるといわれています。

～他の熊本県産ブランド豚～



日本SPF豚協会の認定評価基準に合格した認定農場で「安心・安全・美味しさ」を追求したヘルシーな豚肉です。