

豚肉

おすすめPOINT!

群 馬県は、消費地である首都圏に位置しているという立地条件を活かして、全国でも有数の養豚県としての地位を築いています。地域の特色を生かした多くの銘柄豚があり、県内外の消費者から高い評価を得ています。各農場では、品質の高い美味しい豚肉の生産のため、飼育管理・衛生マニュアルを厳守し、安全な配合飼料により生産されているので、安心して召し上がることが出来ます。



生産数量等

- 飼養頭数全国順位第5位
 - 全国9,768,000頭
 - 群馬県610,400頭
- 【平成23年畜産統計】



串カツ揚げ

赤城高原豚

(株)群馬県食肉卸売市場



赤 城山周辺の生産者により生産されています。豊かな赤城山の水系と全農系統造成種豚を用い、専用飼料で育てられた地域銘柄豚です。植物由来の専用配合飼料を与え、適度な筋肉中の脂肪沈着と保水性、肉色を持った豚肉です。

消費者の声

臭味がなく、様々の食材と合わせやすい。肉そのものがみずみずしくうま味がある。

赤城ポーク

JA 赤城系統造成豚利用研究会



赤 城山西麓で生産されている地域銘柄豚です。種豚の改良と統一を図り、動物性飼料を排除した麦を多く含む専用飼料で契約農家が生産しています。きめが細かく、肉の締まりも良く、保水性も優れ、柔らかく風味のある豚肉です。早くから系統造成豚事業に取り組み、その出荷量と安定した資質には定評があります。



えばらハーブ豚 未来

(有)江原養豚



抗 生物質・合成抗菌剤等を全く使用せず育てた貴重な豚肉です。主原料非遺伝子組み換えハーブ飼料給与、生産情報公表豚肉JAS認定農場でトレーサビリティが明確です。一般豚と比較して、ビタミンB1、Eが約2倍と豊富にあり、脂質が約1/2と少なくヘルシーで柔らかく旨みのある豚肉です。

消費者の声

完全無投薬で、飼料にハーブを混ぜた、国内でも珍しい豚肉です。食味も非常にやわらかく、全国から注文もあるようです。

奥利根もち豚

奥利根もち豚研究会



利 根沼田地区の生産者が、奥利根の豊かな自然環境を生かし、専用飼料を与え、丹精こめて育てています。種豚の改良が行われ、きめが細かく、肉のしまりも良く、保水性にも優れた、やわらかく風味のある豚肉です。

消費者の声

料理の勉強をしていて、様々な食材を試しているが、奥利根もち豚はさっぱりしていて、クセがなく、味も良く、ダシの出方もとても良い。

加藤の芋豚(加藤ポーク)

加藤畜産(株)



飼 料は、サツマイモが入った純植物性原料のものに旨味成分を含んだ食パンを与えることにより、飼料の嗜好性を高めています。これにより、肉がしっとりして、くせやくさみがなく、うまみがあり、脂身がとても甘いです。肉が苦手な方にも大丈夫です。シャブシャブであまりアクが出ないのも特長です。

消費者の声

もちもちしておいしい。しゃぶしゃぶでも、しょうが焼きでも何でもおいしい。あまりお肉が好きではない子供たちも喜んで食べます。

クィーンポーク

クィーンポーク生産者組合



消 費者に安心して豚肉の美味しさを楽しんでいただくことを目標に、長年の品種改良と飼養管理に改善を加え、作り上げた究極の豚肉です。みずみずしい色つやと脂肪分のしっとりとした風味、歯切れのよさや舌触りのよさがある豚肉です。また、ドリップが少なく豚肉の獣臭がないのが特長です。自然の飼料以外には何も与えていませんので安心して召し上がれます。さまざまな食材とマッチしますので、料理の楽しさが広がります。

黒豚とんくろー

とんくろー研究会



群 馬県独自の美味しさを求め、全国から優秀な種豚群を集め、恵まれた自然の中でじっくり育てます。1頭ごとの個体管理を行って、黒豚証明書が添付されます。肉質が良く、食味に高い評価をいただいております。“食べてみてわかる”おいしさを求めた黒豚です。

下仁田ポーク

下仁田ミート(株)



種類の種類を交配した三元豚の優秀な系統を選抜し、統一した品種により柔らかな赤身と、甘みのあるさっぱりした脂身が特徴の豚肉です。

消費者の声 いろいろな豚肉を食べていますが、肉本来の味と脂身のあまさが、おいしい。塩コショウで、焼いても、しゃぶしゃぶでもうまい。

上州麦豚

(株)群馬県食肉卸売市場



動 物性飼料を排除し、麦を多く含む専用飼料で契約農家が育てた豚です。きめ細かく、なめらかで、自然なしまりのある肉質が特長です。くせのないあっさりとした風味は、和・洋・中華全ての料理にその美味しさを発揮します。ハイポーク・上州麦育ち・奥利根もち豚・赤城ポークの4系統の豚肉の統一銘柄です。

消費者の声 他の豚肉と食べ比べると全然違います。いつも国産を購入しているのですが、今日のお肉はおいしい!と思っラベルをみると決まって上州麦豚です。

はつらつ豚

(株)群馬県食肉卸売市場



さ つまいも、海藻類、ニンニク、飼料米などを混ぜた飼料で、育てられます。肉色は淡く、脂肪は融点が低くサラッと溶け、健康に有効な脂肪酸とうまみが濃厚で、柔らかい肉質の豚肉です。

消費者の声 町の小さなお肉屋さんですが、地元産のお肉を扱っています。ここで扱うはつらつ豚は、ホントに美味しいです。

榛名ポーク

(株)オーケーコーポレーション



特 定の農場より導入された原種豚から生まれた種豚により生産された健康状態の安定した豚です。出荷60日前から、飼料にトウモロコシを使用せず、マイロ・イモ等のデンプン質の多い原料を中心に与えるので、肉の脂肪酸組成が適当です。肉質は、柔らかいだけでなく、「口どけ」が良く、ドリップが少ないのも特長です。

消費者の声 肉といえば牛だったのですが、豚肉のイメージが変わりました。今では「しゃぶしゃぶ」も榛名ポーク一筋です。

福豚

林牧場 福豚の里 とんとん広場



60 年もの間、理想の豚を目指して品種改良を続けられた末に誕生。とうもろこし主体の自家配合飼料を与え、通常の豚肉の色に比べて赤色が濃く、霜降り状の肉は、豚肉本来の味をしっかりと残しながらも臭みのないのが特長です。常温では溶けず、加熱し口に入れてようやく溶ける脂は、さらりと雪解けのような味わいです。

消費者の声 豚肉のくさみが少なくおいしいです。焼いたり、しゃぶしゃぶなどのシンプルな食べ方がおいしいです。

愛豚

(有)前原養豚



飼 料は厳選した愛豚専用配合飼料、水は活性水で育てられます。くさみがなく、やわらかい肉質が特長で、特に赤身中の脂肪量が豊富で、脂の香りや甘みが絶妙な風味を醸し出しています。

消費者の声 臭味がなく、様々の食材と合わせ易い。肉そのものがみずみずしくうま味がある。

麦仕立て 上州もち豚

(株)ミツバミート



榛 名山麓の自然豊かな環境の中で、愛情を込めて大切に育てました。天然ミネラル含有の良質な水と麦を多配した良質な飼料で育ち、きめ細かい肉質と白上がりの甘みのある脂質の良質な豚肉です。獣臭がほとんどせず、アクも少なく柔らかいことも特長です。

消費者の声 家で肉を焼くと固くなりがちですが、このもち豚は、やわらかく肉の旨みがよく出ていて、おいしいです。

やまと豚

(株)フリーデン



穀 物主体の自社設計配合飼料を食べやすく育てられた豚です。より安全で優れたお肉をご提供するために農場HACCPを導入、自社の種豚場での血統管理、健康管理などを厳重に行っております。その肉質は、きめが細かく柔らかい、脂肪に甘みがあり、風味がよい、調理してもアクが出にくいなどの特長があります。

消費者の声 「やまと豚」は、他の肉と違い、焼いても家の中が臭くなりません。お弁当に入れて、冷めてもかたくなりず、美味しく食べることができます。

和豚もちぶた

グローバルピッグファーム(株)



和 豚もちぶたは、口に入れた瞬間から、柔らかく繊細な触感が味わえます。

噛むたびに品のいい旨みとあまみが広がっていきます。そのおいしさは、いつまでも記憶に残ります。

消費者の声 とにかくお肉がやわらかくジューシーで美味しい。厚いお肉を食べると、そのやわらかさを実感します。