

銘柄ポーク好感度コンテスト

RESULTS 結果発表

優秀賞

とようら旨み麦豚

ホクレン農業協同組合連合会

〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西1-3
TEL011-232-6195/FAX011-251-5173

生産地/品種/肥育日数	北海道/WLD/160~180日
飼料・肥育環境	北海道産小麦を40%配合し、肉にサシが入りやすくするように設計した飼料が特徴です。
肉質および特徴	小麦を40%配合した専用飼料により、きめ細かで、加熱しても軟らかく、あっさりとした口当たりの肉質。サシが入りやすく、外観でも美味しさを伝えられることが特長となっている。

つがる豚

株式会社牧場

〒038-2801 青森県つがる市木造丸山竹鼻 118-5
TEL0173-26-4177/FAX0173-26-3688

生産地/品種/肥育日数	青森県/ハイボア/170~180日
飼料・肥育環境	飼料米を50%以上と食品リサイクル原料をかけ合わせて液状にしたエコフィードを給与している。
肉質および特徴	さっぱりとした良質の脂のうまみと、軟らかくジューシーな食感のバランスが絶妙。健康な身体を維持するための必要なビタミンB1とオレイン酸が一般の豚よりも豊富に含まれ、うまみ成分であるグルタミン酸は通常の豚肉の2倍含まれている。

甲州乳酸菌豚クリスタルポーク

株式会社大森畜産

〒400-0861 山梨県甲府市城東 4-1-4
TEL055-232-8201/FAX055-232-8202

生産地/品種/肥育日数	甲府市/LWBD/180日
飼料・肥育環境	蒸気圧パン大麦を中心とした飼料に乳酸菌を添加し、薬の使用を最小限にしている。
肉質および特徴	飼料に乳酸菌を添加することにより、腸内環境が整い、病気にかかりにくく健康に育つため、薬を使用せずに飼育することが可能。肉質はジューシーで軟らかく、臭みがなく、うまみはしっかり、後味はさっぱりしている。とくに脂がおいしく、冷めても味が変わらない。

優良賞

マム・ハートBD豚

株式会社マルイ

〒708-8505 岡山県津山市二宮 71
TEL0868-28-8111/FAX0868-28-6300

生産地/品種/肥育日数	岡山県/BD/190日
飼料・肥育環境	小麦の配合割合を高めた純植物性飼料
肉質および特徴	筋繊維が細く軟らかいパークジャーの肉質を受け継いでいる。サシの入りやすいデュロックを掛け合わせ、さらに小麦を多給することで肉質を向上させた。純植物性飼料により、獣臭を抑えている。

飛騨「納豆喰豚」

株式会社堀田農産

〒509-2508 岐阜県下呂市萩原町尾崎958
TEL0576-55-0508/FAX0576-55-0569

生産地/品種/肥育日数	岐阜県/WLD/175日
飼料・肥育環境	ビタミンEを強化した飼料に納豆粉末を添加し、病気に強い豚となっている。飼料米の添加で肉のうまみを引き立てている。
肉質および特徴	豚肉のビタミンE含有量が一般豚の3倍以上であるとされ、ドリップ量が抑制されることで獣臭が少なく、豚が健康に生育するため、抗生物質の投与を抑制でき、食肉として好感を持たれている。

最優秀賞

京丹波ポーク

株式会社岸本畜産

〒622-0214 京都府船井郡京丹波町蒲生蒲生野286
TEL0771-82-2004/FAX0771-82-2004

生産地/品種/肥育日数	京都府/デュロック/210日
飼料・肥育環境	大麦、小麦、パン粉、デンプンなどを独自配合。肥育仕上げ時期に大麦パンまたはパン粉を30%以上に添加した飼料を60日以上給与している。
肉質および特徴	大麦を配合した飼料を給与し、じっくり時間をかけて育てた、脂身が軟らかく引き締まった豚肉。煮込んででもアクが出にくく、焼いても肉が縮みにくい。冷めても軟らかい肉質で、脂身が甘いのが特長。

七福豚

中部飼料株式会社

〒230-0053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町1-50
TEL045-501-8331/FAX045-502-8854

生産地/品種/肥育日数	千葉県/LWD など/180日前後
飼料・肥育環境	飼料会社の強みを生かし、7つの穀類(とうもろこし、きなこ、小麦、マイロ、米類、かんしょ、ごま)などを配合している。
肉質および特徴	厳選した穀類を配合し、甘く口溶けもまろやかな脂肪に仕上げた。「焙煎きなこ」を配合することで濃厚で特徴的な味と肉質となっている。ビタミンE強化によりドリップが少なく、鮮度保持にも優れている。

安曇野放牧豚

株式会社藤原畜産

〒399-7102 長野県安曇野市明科中川手6223-1
TEL0263-50-7128/FAX0263-50-7183

生産地/品種/肥育日数	長野県/LWD/210日
飼料・肥育環境	ベレット飼料のほか、季節の野菜、果物(夏はスイカ、冬はりんごなど)を給与している。
肉質および特徴	脂の融点が31℃、人間の体温で溶けるので、胃もたれしない。脂はしゃきしゃきしており、放牧豚のため肉質はしっかりしている。

秋田純穂豚

スターゼンミートプロセッサー株式会社

〒108-0075 東京都港区港南5-1-30
TEL03-3471-5734/FAX03-3471-8825

生産地/品種/肥育日数	秋田県/LWD/約180日
飼料・肥育環境	肥育後期に秋田県産飼料用米を給与している。
肉質および特徴	秋田県産飼料用米を豚に食べさせることで、脂肪が白く、甘みのある軟らかい肉質となっている。飼料となる米を育てることで水田がよみがえり、地域農業の維持発展やカロリーベースの食料自給率向上に貢献している。

阿波の金時豚

株式会社NOUDA

〒771-1350 徳島県板野郡上板町瀬部318
TEL088-694-4006/FAX088-696-2983

生産地/品種/肥育日数	徳島県/WLD・LWD/約200日
飼料・肥育環境	徳島県の名産「鳴門金時」を飼料として与え、飼料米の配合は直売所でカットした際の肉の状態によってバランスを調整して給与している。
肉質および特徴	脂が甘く、アクが出にくい。肉の締まりが良い。飼育からカットまで一貫して行っているため、肉の状態を確認して、飼育のバランスを調整し、安定した肉質を実現している。