

# 食肉産業展2026 第19回国産銘柄ポーク好感度コンテスト出展リスト

出品銘柄	出品者	生産地	品種	飼育日数	飼料の特徴	肉質および特徴	ホームページ
千葉県産いもぶた	旭食肉協同組合	千葉県	LWD	180日	いも類由来の原料を配合し、脂の甘み、肉の旨みのある豚肉に仕上げています。	脂のロどけが良く、食後に旨みがほんのり残る。焼く・煮る・蒸すなど、家庭料理でも素材の旨みが引き立ち、毎日食べても飽きのこない、やさしい味の豚肉。	<a href="http://ask-ham.com">http://ask-ham.com</a>
雲仙きわみ豚	株式会社ニュー・クイック	長崎県	ハーブパークシャー	200日以上	給餌効率の良い大麦に加え、ペタイン（アミノ酸と旨味成分）などこだわりのきわみ豚専用配合飼料を使用。	雲仙きわみ豚は飼育日数が200日以上と長くゆっくりと飼育。そのため、筋肉繊維が細いため軟らかく、パークシャーの血統（50）により、旨みのある肉質と、大麦を給餌することで特有の良みを抑え、ロどけがよくさっぱりとした旨みのある脂肪が特徴。	<a href="https://www.new-quick.co.jp/">https://www.new-quick.co.jp/</a>
えばらハーブ豚未来	群馬ミート株式会社	群馬県	LWD	約200日	すべてのステージにおいて、抗生物質・合成抗菌剤・駆虫剤の完全不使用。また、NON-GMO飼料を使用している。	豚肉本来のおいしさを作り出すために、拘禁性物質不使用のハーブ飼料を給与。ハーブ効果により、保水性が高まるため、肉質は軟らかく、脂には旨味が出る。良質な脂はあっさりとした通き通った味わいに仕上がっている。	<a href="https://www.gunnameat.co.jp/">https://www.gunnameat.co.jp/</a>
高産豚	株式会社セントラルフーズ	神奈川県	LWD	約180日	成長4ステージに合わせた配合飼料。	きめ細かい肉質、良質な脂、豊富な肉汁が特徴。一般的な豚肉よりも脂質中のオレイン酸を多く含み、優れた風味と甘い香りをもたしている。そのおいしさでジャパンフードセレクションのグランプリを受賞している、かながわ名産100銘柄の肉質。	<a href="https://centralfoods.shop">https://centralfoods.shop</a>
国産豚肉 穀うま	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社	鹿児島県、宮崎県など計11道県	三元交配種（一部二元交配種）	155～190日	肥育初期はどうもろこし、大豆、小麦、米、マイロ等6種類の穀物をバランス良く配合した独自飼料を給与。	ITI（国際味覚審査機構）2025年審査会でローズがはつしゆ三つ星、カタローズ・バラ・ヒレが二つ星を受賞し、初出品で同一ブランド4部位が星を獲得。また、外部機関の食味検査ではうま味成分が一般豚の約2.7倍と、おいしい豚肉。	<a href="https://www.itoham-yonekyu-holdings.com/">https://www.itoham-yonekyu-holdings.com/</a>
茶色豚	滝沢ハム株式会社	栃木県	純粋種デュロック	210日	酒米「山田錦」米粉を出荷前60日間、配合飼料の約40%添加。	ほんのりとした甘味と口溶けの良い脂で、霜降り状のやわらかくしっとりとした「上品」な赤身を楽しめる品種。1クレジット認証農場。平成27年天皇杯受賞生産者。	
八幡平ポーク あい	農事組合法人八幡平ファーム	岩手県	全農ハイコープSPF LWD	約160日	肥育時にリキッド配合飼料を給与。豚の健康と嗜好を考え、成育のステージ毎に飼料の内容を調整。生後45日齢以降は、抗生物質を排除し、動物性の飼料は使用していない。	「豚が健康に育つ」ということは、美味しい豚肉の基本」をモットーに、豚の健康管理・衛生管理を徹底して行っている。均一性に富んだ安全・安心な豚肉。食感は軟らかく滑らかな舌触りで、嫌な臭いがない。調理後、冷めてもなお、軟らかくおいしく食べられる。	<a href="http://www.h-pork.com/index.php/about/brand/ai/">http://www.h-pork.com/index.php/about/brand/ai/</a>
芳寿豚	株式会社エヌケーフーズ	長崎県	LWD、WLD	160～190日	指定工場で製造。厳選した原材料を配合した安全な飼料を与えており、安心して食べられる。	飼料には動物性原料を使用せず、植物性原料だけを使用。臭みがなく、保水性の高い、旨みのあるヘルシーな肉質となる。	<a href="https://nkfoods.jp/">https://nkfoods.jp/</a>
国産豚肉 麦小町	日本ハム株式会社	北海道、東北、九州	指定なし	約190日	仕上げ期に麦類を強化し、ビタミンE・ハーブ抽出物をブレンドし、植物性主体に設計した独自の配合飼料。	おいしさが、むぎゅっと詰まった麦小町。麦をベストな比率で加えた飼料ですくすく育ち、うまみ成分も栄養もたっぷり。ニッポンハムグループの自社農場で大切に育てられたから安心安全。毎日食べても飽きが来ない、食卓に愛される国産豚肉。	<a href="https://www.nipponham.co.jp/products/mugikomachi/">https://www.nipponham.co.jp/products/mugikomachi/</a>
若楠ポーク	若楠ポーク生産組合（川口畜産）	佐賀県		190日	どうもろこし、大豆粕、菜種粕、国産米等の遺伝子組替でない飼料を体調や成長に合わせて給与する。	うま味アミノ酸が豊富に含まれているため、うまみが非常に濃く、深みのある味わい。脂は臭みがなく、豊かな香りで味を引き立てジューシーな肉質が特徴。佐賀県武雄市で3軒の生産者が母豚を統一し、四肢のしっかりした健康な豚を育てている。	<a href="https://www.city.takeo.lg.jp">https://www.city.takeo.lg.jp</a>

食肉産業展2026 第1回輸入ブランドポーク好感度コンテスト出展リスト

出品銘柄	出品者	生産地	品種	飼育日数	飼料の特徴	肉質および特徴	ホームページ
Agrosuper	アグロスアシア株式会社	チリ					<a href="https://agrosuper.jp/">https://agrosuper.jp/</a>
カナダ大麦豚	日本ハム株式会社	カナダ	LWD	約180日	カナダの肥沃な大地から収穫される大麦、小麦を中心とした飼料を給与。 成長促進剤不使用。	安全な豚肉を届ける為に、契約農家は100%COA認証（HACCPベースのカナダ政府認証システム）を取得。工場では日本向け規格順守のためにライン責任者の定期チェック、袋詰め前工程での商品選別を行い、日本向けの品質の安定した商品を提供。	<a href="https://www.nipponham.co.jp/">https://www.nipponham.co.jp/</a>
くらふと三元豚	プリマハム株式会社	カナダ	LWD	約180日	とうもろこしや大豆といった地元で取れた穀物を中心に自社グループの 工場で飼料に加工して給餌。	工場では1頭毎に肉質のデータを取得し、農家にフィードバック。また、豚へのストレスを軽減し、チルドポーク生産後も素早く冷却することで、しまりが良い、美味しい肉質を実現。	<a href="https://www.primaham.co.jp/">https://www.primaham.co.jp/</a>
ハーブ四元豚	住商フーズ株式会社	米國	四元豚（LWDD/デュロックはレッドとホワイト）	180日	米國産豚に特徴的なコーン中心の飼料に加え、ハーブ由来のエッセンシャルオイルを混ぜた飼料を給餌。	赤身の旨味と脂身の軽やかな甘さを追求するため、複数の候補の中からデュロックを2回入れる掛け合わせとした。また、フィニッシングにてハーブオイルを混ぜた飼料を与えることで、獣臭を極力抑えて豚肉本来の旨味をより楽しめる味わいに仕上げている。	<a href="https://www.scfoods.co.jp/aboutus/outline.html">https://www.scfoods.co.jp/aboutus/outline.html</a>
PRIM ROSE	エスフーズ株式会社	カナダ			麦が主体で穀だけでなく、粒を食べさせている。	脂の白さ、小ぶりの枝肉、サシの入りが良い。	<a href="https://www.sfoods.co.jp/">https://www.sfoods.co.jp/</a>
みらいそだち 三元豚	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社	カナダ	LWD	約170日	ハテライト農家が自ら栽培、生産したこだわりの麦類を中心としたハイグレードの飼料を給餌している。	自給自足に近い生活を送るカナダの高度な農業集団ハテライトが穀物生産から飼料製造、養豚までを一貫管理し、最新設備による安定した飼育体制のもとで育てられた品質にこだわった豚肉。	<a href="https://www.itoham-yonekyu-holdings.com">https://www.itoham-yonekyu-holdings.com</a>