



畜產物



千葉県の畜産

千葉の養豚は明治時代に確立。ブランドポークも好評



千葉県の養豚の歴史は古く、天保年間には上総国山辺郡(現・山武市、東金市周辺)で豚が飼われていたという記録が残っています。その後、明治期に養豚が産業として成立しました。今では、県全体で年間100万頭以上の豚を出荷する日本有数の養豚県となっています。

旨さが多彩 /
チバザポーク



県では、全国トップクラスの生産量を誇る県産豚肉の知名度向上のため、平成19年度から県内の銘柄豚肉のそれぞれの特徴を活かし、販売促進に取り組んでいます。統一名称を「チバザポーク」とし、平成26年7月には「チバザポーク販売推進協議会」を設立しました。販売促進に加えて生産者の顔の見える豚肉として積極的な情報公開を行い販路を拡大するとともに、HACCPの考え方を取り入れた農場の衛生管理水準の向上等によりブランド価値の向上を目指しています。

市場価値をより高めるため牛肉のブランド力を強化



日本では、明治時代の文明開化で牛肉を食べる文化が普及しました。以降、元は農耕用に飼われていた在来種と外国産の品種との交配が進み、品種改良が行われるようになりました。千葉県の牛肉は、酪農を基盤に発達したことから、乳用牛や交雑牛を中心に生産されています。このような現状から、和牛、交雑牛、乳用牛を一体に、千葉ブランドの確立を目指し、販売促進活動を実施しています。

うまい牛肉 /
チバザビーフ



千葉ブランドの確立を目指すために、統一名称を「チバザビーフ」として、平成26年7月に、活動の主体を銘柄団体から生産者に改め、「チバザビーフ協議会」を設立しました。組織の強化及び肉質の向上を図るため、(1)血液検査データなどを活用した肥育技術の向上(2)枝肉研究会などを通じた技術研さん及び情報交換(3)「東京食肉市場まつり2016」への参加を機に、出荷の一元化への意識醸成を進めています。

卵と牛乳ともに屈指の生産地



千葉県の採卵養鶏は規模拡大が進んでおり、農業産出額も全国上位です。また、酪農については、1728年に徳川吉宗が酪農に着目し、インド産白牛3頭の放牧を嶺岡牧(現在の千葉県南房総市)で始めたことが、我が国での始まりだとされています。このことから牛乳の生産も盛んであり、大消費地の東京に近いことから、新鮮な牛乳をいち早く安定的に提供できます。

「旨さが多彩 チバザポーク」銘柄の紹介

チバザポーク販売推進協議会
(公益社団法人 千葉県畜産協会内)

チバザポーク販売推進協議会 (公益社団法人 千葉県畜産協会内)
☎043-242-5417

詳細はこちら →



チバザポークブランド紹介

柏幻霜ポーク

柏市



豚肉の赤身に牛肉のようなサシ(霜)が入る。10年前に広島で出会った豚に魅せられたことが「柏幻霜ポーク」の始まりです。関東の皆さまにこの感動を届けようと種豚を導入し、おいしく育てる工夫を重ねてきました。ストレスを与えないように兄弟豚だけで飼育し、エサは食パン主体の独自飼料を、愛情を込めて毎日手作り。そして通常は生後約6カ月で出荷するところを約8カ月かけてゆっくりと育て、淡灰紅色の赤身にきれいなサシが入った肉質を実現しました。

元気豚

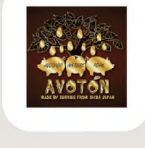
香取郡多古町、
匝瑳市、香取市



兄弟豚だけを同じ部屋で飼育し、成長に合わせて豚舎を移す引越しは、離乳時の1回に限定。体重15kgほどの子豚の頃から、110kg以上に成長しても生活ができるだけの広いスペースで過ごします。豚はデリケートな動物で、母豚と分かれる離乳は大きな試練。不安やストレスを感じないように、兄弟一緒にくつろげる環境で育てているのです。こうしてのびのび育った元気豚の肉は弾力があって柔らかく、肉づきがよく、サシの入りやすい血統を厳選していますので、元気豚のサシは普通の1.4倍。嚼むほどに旨みを感じます。

アボカド サンライズポーク

香取市



「イベリコ豚以上においしいブランド豚を生み出そう」という思いから、SPF豚にメキシコ産のアボカドオイルを加えた特殊飼料を加え、新しい放牧スタイルで育てる「アボカドサンライズポーク」の生産を2012年6月から始めました。飼育環境にこだわり、手間をかけて飼育した豚の肉質は、とてもやわらか。脂身にはエサであるアボカド由来のオレイン酸を多く含み、さらりとして甘みのある上品な脂身に仕上がりました。

ダイヤモンドポーク

富里市、香取市、
横芝光町



昭和30年代、千葉県の飼育豚の主流は中ヨークシャー種でした。とても肉質がよい豚でしたが、生産性が高い大型種に取って代われ、趣味程度に飼われる数頭に激減。そんな伝説の品種の復活を願う生産者が集まって誕生したのが中ヨークシャー種の純粋種「ダイヤモンドポーク」です。きめ細やかな肉質、芳醇な香り、コクのある旨みをさらに際立たせるために、こだわりの専用飼料で一頭一頭、時間をかけて丁寧に大切に育てます。脂身の極上のあまさと輝く白さ。究極の味への追求は続きます。

オリヴィアポーク

匝瑳市、旭市、
香取市



オリーブ粕入り穀物主体の配合飼料と千葉県の温暖な気候。生産者の愛情が育てた美味しい豚。それが「オリヴィアポーク」です。オリーブの搾りかすの中には善玉コレステロールを増やすオレイン酸、酸化作用の非常に強いビタミンEが多く含まれます。そんな飼料で育った豚はとても健康。腸内環境がととのえられ豚特有の臭みが少ない豚肉に仕上がります。非常に食べやすく健康志向な方にも美味しく食べて頂ける豚肉です。

なでしこポーク

山武市



真に健康でおいしい豚を作ることを目標に、北海道の大高酵素株式会社と長年の共同研究を経て完成したブランド「なでしこポーク」は、約50種類の野菜や果物を発酵熟成させた「大高酵素」に加え、国産米などをふんだんに使い飼育しました。臭みがなく脂身に優しい甘みがあり、オレイン酸を多く含みます。グルメで健康に配慮する日本の女性には是非食べて頂きたいお肉。豚の健全な生命力が食べる人の健やかな命を造る。そんな思いから誕生したおいしくて健康な豚肉です。

林SPF

香取郡東庄町、旭市、
木更津市、君津市



私たちがこの豚の飼育に取り組み始めたのは、今から約40年前のことでした。銘柄豚が今ほど広まっておらず豚肉なんてどれも同じと言われていた時代のことです。でもそれは違う。本当に健康に育てた豚にいいエサを食べさせたら、おいしい豚肉ができるはず。そう考えて生み出したのが「総の銘柄(ふさのめいとん)林SPF」です。血統や飼料、育て方にこだわった豚肉は、歯応えがあるのに歯切れがよく、旨みと香りが濃厚。脂はとろけるように甘く、赤肉とのバランスが絶妙です。

東の匠SPF豚

香取郡東庄町



今から四十余年前、1978年に東庄町の3人の養豚農家がSPF豚の生産に乗り出しました。本当に納得のいく豚を育てたい、誇りの持てる養豚事業を実現したい。この思いがすべての出発点です。その後、若手メンバーも増えて、現在は12人の養豚の匠が参加。種豚と飼料を統一し、育て方の工夫を日々情報交換する地道な研究から「東の匠SPF豚」は生まれました。その豚肉は、白く甘みのある脂身と、歯切れが良くて味わい深い赤身が絶妙にマッチしています。

マーガレットポーク

旭市、銚子市、
香取市



自然界に200種類以上ある乳酸菌から2種類の植物性乳酸菌を選抜し、飼料に混ぜ合わせて、子豚の頃からたっぷりを与えています。乳酸菌は、私たちの健康に役立つように、豚にとっても効果大。子どもに乳酸菌飲料を飲ませる母親と同じく、健やかに成長してほしいという願いを込めて育てています。こうして腸内がキレイに保たれたまま大きくなった豚の肉は臭みがなく、本来の旨みが生きるコクの味わい。肉質はやわらかく、調味料やタレなどの味しみも抜群です。

かぶらきSPF豚

旭市



こだわりのオリジナル飼料を使い、じっくりと丹精こめて育て上げたSPF銘柄豚、それがかぶらきSPF豚です。豚舎は出荷直前の肥育舎まで空調完備のウインドレス豚舎。豚舎内温度は18～25度、成長に合わせた適温に調整されており、快適な環境のもと、すくすくと育てています。オリジナル飼料はオリゴ糖・ユッカ抽出物を添加しています。腸内環境の整った豚は臭みが少ないという特徴があり、肉の旨みに磨きがかかります。ぜひご賞味ください。

チバザポークブランド紹介

恋する豚

香取郡東庄町

恋する豚研究所



「恋する豚」の恋するとは「豚に恋する」のではなく、「豚が恋する」そんなイメージで名前をつけました。環境や育て方が大事と考え、乳酸菌や麹菌をくわえてじっくりと発酵させたエサを自社で開発、製造しています。生きた菌が作り出すエサを食べる「恋する豚」はすこやかに元気いっぱいはいしゃぎながら大きくなります。ほのかな甘味が口に広がり、あと味はすっきり。つついまた食べたくなるおいしさを是非ご賞味下さい。

ひがた椿ポーク

旭市



「国産飼料米」を含む穀物主体の飼料に、ハーブのステビアを与えて育てた豚が「ひがた椿ポーク」となります。肉質は、風味豊かで弾力があり、きめが細かくてジューシー。生産者自慢の豚肉です。是非ご賞味下さい。

千葉県産いもぶた

旭市、匝瑳市、銚子市



「いもぶた」はその名のとおりのいもを食べて育った豚のこと。さつまいもを中心としたデンプン質の多いいも類を配合した飼料で育てています。いも類はカロリーが低いので豚の成長はその分遅くなり、トウモロコシ主体の飼料で育つ豚よりも出荷まで1〜2週間長かかります。その間、いものデンプン質が豚の体内で良質な脂にゆっくりと変わることによって、脂身はとろけるように甘く、旨みやコクをとり込んだ赤身はジューシーで柔らかく、生産効率が多少下がっても、おいしい豚肉を届けたい。そんな思いで「いも豚」を大切に育てています。

千葉さわやかポーク

香取市、旭市、銚子市



香取市、旭市、銚子市の指定農場で、確かな生産者と共に安心・安全な豚肉作りを心がけております。自然の恵みに従い、ごく自然な風味に仕上げるナチュラル志向の豚肉です。

野田さくらポーク

野田市



野田さくらポークの種豚は日本に約10%未満しかいないケンボロ一種。ケンボロ一種とはイギリスで生み出された豚本来のヘルシーさと脂のウマさをあわせ持つ豚です。豚臭さなどといったクセがない味で脂身はほんのり甘く肉質は柔らかく。与える飼料は通常の飼料に比べビタミンEやミネラルを大幅に強化し赤身部分の保水性が高く、ドリップの少ない「ジューシーでやわらかいお肉」を実現しました。千葉県野田市近郊の和食店、中華料理店等で取扱っておりますので、是非ご賞味下さい。

坂東ケンボロ

香取市、旭市



千葉県香取市・旭市にて衛生管理を徹底し、大切に飼育しております。関東地方の古称「坂東」と「ケンボロ一種」の名を掛け合わせ「坂東ケンボロ」と命名いたしました。世界最大の種豚供給会社「PIC社」が生み出した「ケンボロ一種」は日本において豚肉流通量の10%未満と大変希少となっております。やわらかな食感でありながら絶妙な歯ごたえがあり、旨味が豊富な味わいに仕上がっています。

房総ポーク

県内各地



豚の成長は、母親から離乳してすぐのほ乳期、しっかりした骨や筋肉ができる育成期、丸々と太る肥育期の3段階にわかれます。肉と脂の味や色が決まるのは3段階目。房総ポークは、この期間に専用飼料を与えることで誕生しました。トウモロコシやキャッサバなどの穀類に「海草粉末」に加え「ビタミンE」を強化しています。こうして生産者が愛情をたっぷり注いで健康に育てた豚の肉は、臭みやクセがなく、旨みがあってマイルドな味わい。とても柔らかく食感に仕上がりました。

ロイヤル三元

千葉県



「最高の品質をお客様に届けたい」その思いで名付けられた「ロイヤル三元」は、長年の交配研究から、肉質・健康・生産性という点に焦点を置き、結果厳選された三品種の豚を掛け合わせて作り出した豚。おいしさにこだわり、本来の肉質を追求すべく「マイロ、タビオカ、麦類」と高品質でんぷん飼料を中心に配合。不飽和脂肪酸であるオレイン酸を豊富に含み、「ジューシーでやわらかい肉質」に仕上がりました。

笑顔大吉ポーク

県内各地



「おいしさと安全のために」おいしい豚肉をいかに安全・安心に生産し供給するかが、ヒラノの基本理念です。ストレスがなく清潔な環境で一貫した生産体制を確立することにより、笑顔大吉ポークは誕生しました。枝肉から厳選し精肉に加工。「お客様に直接お届けしたい」というこだわりから、おもに産地直売スタイルのお店を中心に納品しています。しまりのあるやわらかな赤身と、白く良質な脂肪。コクと旨味でとろけるおいしさを堪能下さい。

千葉県旭市特産 日の出ポーク

銚子市



平成29年に銘柄豚としてスタート。緑豊かな大地で健康に育ったおいしい豚肉。そんな豚を飼育する銚子の大地は日本で一番最初に日の出が見られることから「千葉県旭市特産日の出ポーク」と名付けました。日の出ポークの特徴は、豚に与えるトウモロコシや大豆などの原料の成分を最大限生かせるよう自家配合により生産される飼料にあります。豚の発育や肉質を考えた飼料は栄養満点。健康で発育も良く、風味豊かなおいしい豚肉に仕上がります。是非ご賞味下さい。

緑茶豚

匝瑳市



三元豚ブランド「緑茶豚」は雄大な九十九里浜を背景とした大自然と私たち養豚家の熱い想いが育んだ豚肉の逸品です。徹底した品質管理のもと、乳酸発酵させ消化の良い飼料に、カテキンたっぷりの緑茶を食べさせた緑茶豚は腸がとても丈夫で健康な豚。そんな緑茶豚の肉質は「くさみが無い」「脂がほんのり甘い」「やわらかい」「赤身の旨味が濃い」と好評をいただいております。安心なことが、さわやかなおいしさ「緑茶豚」を是非ご賞味下さい。

花悠

旭市



おいしさに、ブランドの名前に。豚たちの育て方に。花悠には、たくさんの「ねがい」が込められています。しっかりとめらかな口あたり。口に含んだ瞬間に広がるまろやかな脂の甘味。それでいて後味もさっぱり。そして何より体にもやさしい。そんな花悠のおいしさは創業から積み重ねてきた知恵と工夫が育んでいます。おいしい豚を育てるには、健康であることが欠かせません。私たちが注目したのは腸内環境。豚の腸内フローラを改善し、肉本来の旨味を味わいながら、食べるひとの体にもやさしい豚肉が作られます。

「うまい牛肉 チバザビーフ」銘柄の紹介

チバザビーフ協議会 (公益社団法人 千葉県畜産協会内)

チバザビーフ協議会 (公益社団法人 千葉県畜産協会内)
☎043-242-5417

詳細はこちら →



チバザビーフブランド紹介

かずさ和牛(黒毛和種)

県内各地



肉色鮮やかで、肉質きめ細かく、脂質のしっとりした旨さが魅力の牛肉です。

みやざわ和牛(黒毛和種) みやざわ牛(交雑種)

香取郡東庄町



優れた系統と深い愛情から、肉のしまりがよく、きめ細やかで風味豊かな牛肉です。

ナイスビーフ(交雑種)

鎌子市他



安全性にこだわる指定配合飼料を6ヶ月以上給与し、快適な畜産環境で愛情たっぷりに育てた牛です。

しあわせ満天牛(黒毛和種) しあわせ絆牛(交雑種) 千葉しあわせ牛(乳用種)

旭市、鎌子市、
匝瑳市、香取市、
東庄町、成田市



漢方、生薬に含まれる植物多糖体とビタミンEをバランスよく配合し、牛の健康に留意したおいしい牛肉で、風味豊かに仕上がっています。おいしい牛肉を食べて「しあわせ」になれるようお願いを込めて「しあわせ牛」と名付けられました。

千葉若潮牛 (交雑種)

匝瑳市
(JAちばみどり管内)、
山武郡横芝光町



指定配合飼料を中心に、飼料管理の明確化を図り、風味豊かで脂肪もきめ細やかな、やわらかな牛肉です。九十九里海岸に隣接する地域ということで、千葉県で開催された若潮国体になみ「若潮牛」と名付けられました。

八千代黒牛(交雑種) 八千代牛(乳用種)

県内各地



八千代黒牛は、和牛の血統を半分受け継ぐすぐれた肉質が特徴です。八千代牛は、安心・安全の指定配合飼料を使用して育てられた牛です。八千代牛乳ブランドを提供する千葉北部酪農農業協同組合が生産しています。

卵の花牛(黒毛和種・交雑種)

匝瑳市



エサはおからをベースとした自家配合です。安全で、おいしい牛肉を育てるために穀物のおいしさ・嗜好性・栄養バランス・安全性等、多くの試行錯誤を繰り返し完成しました。「おから」の別称「卵の花」をエサとして与えていることから「卵の花牛」と名付けられました。

北総和牛(黒毛和種) 北総花牛(交雑種)

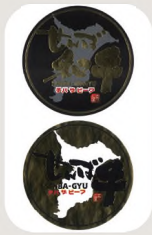
四街道市、佐倉市、
八街市、富里市



千葉県北総部に位置する緑に囲まれた北総大地ですくすくと育った牛です。名産品の落花生を飼料に混ぜて与えています。

せんば和牛(黒毛和種) せんば牛(交雑種)

県内各地



国産、特に千葉県内で生産される飼料及び粗飼料等を出来るかぎり活用し、育てられた牛です。名前の「せんば」は「千葉」を読み替えたもので、「千葉の牛」と言えば、「せんば牛!」と言われるように頑張ろうという意気込みが表れています。

コウゴ牧場牛(交雑種)

旭市



旭市にあるコウゴ牧場できめ細やかな管理のもと育った牛です。牧場直営の焼肉店でも味わうことができます。

ちばの恵み
2024年版

鶏



錦爽どり むね肉

比較的育ちの良い鶏種であるため、肉が柔らかい。当社独自の専用設計飼料に、木酢液を添加し育て上げたので、皮が薄く、脂肪が軽減され、臭いも抑えられた鶏肉です。

主な原材料の産地	千葉県産錦爽どり(100%)
原材料	鶏肉
希望小売価格(税抜)	小売用:98円/g/業務用:78円/g
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造日+9日
保存・保管温度	冷蔵
単位内容量	2kg
最低取引単位	12kg単位より

【お問い合わせ先】
丸トボートリー食品株式会社 ☎0478-57-0111



ちば注目食材

農産物

畜産物

房総ジビエ

水産物

食のちばの逸品

6次産業化商品



錦爽どり もも肉

比較的育ちの良い鶏種であるため、肉が柔らかい。当社独自の専用設計飼料に、木酢液を添加し育て上げたので、皮が薄く、脂肪が軽減され、臭いも抑えられた鶏肉です。

主な原材料の産地	千葉県産錦爽どり(100%)
原材料	鶏肉
希望小売価格(税抜)	小売用:158円/g/業務用:138円/g
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造日+9日
保存・保管温度	冷蔵
単位内容量	2kg
最低取引単位	12kg単位より

【お問い合わせ先】
丸トボートリー食品株式会社 ☎0478-57-0111



水郷赤鶏 むね肉

在来種であるロードアイランドレッドの血統を、色濃く残す錦鶏です。育成率がブロイラーより低い為、生育には時間と手間がかかるが、その分特有の旨味と歯ざわりがあります。肉も柔らかめに仕上がっていますので、和、洋、中のどんな料理にも対応出来る、オールマイティーな鶏肉です。

主な原材料の産地	千葉県産水郷赤鶏(100%)
原材料	鶏肉
希望小売価格(税抜)	小売用:158円/g/業務用:138円/g
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造日+9日
保存・保管温度	冷蔵
単位内容量	2kg
最低取引単位	12kg単位より

【お問い合わせ先】
丸トボートリー食品株式会社 ☎0478-57-0111



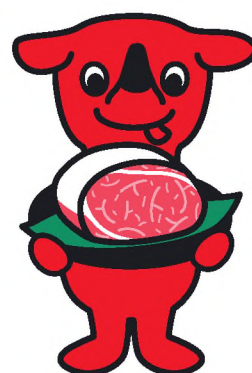


水郷赤鶏 もも肉

在来種であるロードアイランドレッドの血統を、色濃く残す銘柄鶏です。育成率がブロイラーより低い為、生育には時間と手間が掛かるが、その分特有の旨味と歯ざわりが有ります。肉も柔らかめに仕上がっていますので、和、洋、中のどんな料理にも対応出来る、オールマイティーな鶏肉です。

主な原材料の産地	千葉県産水郷赤鶏(100%)
原材料	鶏肉
希望小売価格(税抜)	小売用:248円/g/業務用:228円/g
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造日+9日
保存・保管温度	冷蔵
単位内容量	2kg
最低取引単位	12kg単位より

【お問い合わせ先】
丸トボートリー食品株式会社 ☎0478-57-0111



ちばの恵み
2024年版

鶏卵



卵(白・赤・ピンク・青)

千葉県の採卵養鶏は、規模拡大が進み全国でも有数の養鶏県となっています。

出荷時期	通年
産地	君津市、香取市、いすみ市
規格	
備考	

【お問い合わせ先】
①千葉県卵業協会 ☎0475-24-3179
②(一社)千葉県農業協会 養鶏部 ☎043-239-5045

ちばの恵み
2024年版

牛乳



牛乳

消費地に近い千葉県内の酪農家300戸が搾った生乳を、県内の乳業工場
新鮮なうちにパック詰めしました。搾りたての牛乳を是非味わってみてくだ
さい。

出荷時期	通年
産地	千葉県
規格	1000ml / 500ml
備考	

【お問い合わせ先】
千葉県酪農農業協同組合連合会（生乳生産者団体） ☎ 043-312-8513



ちば注目食材

農産物

畜産物

房総ジビエ

水産物

食のちばの逸品

6次産業化商品