

工サが違うから、旨さが違う！

千葉県産

銘柄豚

いもぶた



さつまいもを三十%、タピオカを二十%  
使用した飼料で、じっくり育てました。  
旨味・甘味・風味・コクが大きく違います。  
脂身はオレイン酸やビタミンEが豊富です。

- 【いもぶたのおいしさの秘訣】
- ◆飼料は動物性飼料や油分の多い飼料原料は使用せずにデンプン質の多い飼料で育てたからです。
  - ◆出荷体重は百四十Kg～百二十Kg芋豚専用飼料の給与期間は七十日以上じっくりと育てたからです。
  - ◆百日令以降、飼料に抗生物質は使いません。
  - ◆肉質の良い物を選んでいます。

いもぶた生産農場

井上農場	晴夫・順司さん	匝瑳市平木
岡野農場	尉・聡さん	旭市倉橋
米本農場	幸彦・孝之さん	旭市錦木
芳野農場	善一さん	旭市中谷里

旭食肉協同組合

旭市二の5499 TEL0479-63-1521  
<http://www.asahi-shokuniku.or.jp>  
E-mail [info@asahi-shokuniku.or.jp](mailto:info@asahi-shokuniku.or.jp)

# 千葉県産いもぶたのこだわり

## 特徴1 エサが違うから旨さが違う

いもぶたは、肉質/味/安全性を重視してさつまいも中心の飼料で育てました。



(いもぶた用飼料)



いもぶた

一般豚 (例)

中部飼料株式会社にて分析



## 特徴2 甘くて美味しい豚肉



良質のデンプンを摂取することで豚自身が豚本来の脂身を作り出します。  
いもぶたには、旨味成分であるアミノ酸(グルタミン)が、元々旨味成分が多い国産黒豚と同等に含まれています。

グルタミン (mg/100g)

ジェネティックID(株)にて分析

## 特徴3 ジューシーな味わい

飼料にビタミンEを配合しているため、肉汁の浸出(ドリップ)が少なく、旨味を逃さず閉じこめるのでジューシーな味わいを保てます。



## 特徴4 口溶けの良い脂身

いもぶたには善玉コレステロールを減らさず、悪玉コレステロールだけを減らす作用のあるオレイン酸(脂肪酸)が国産黒豚より多く含まれています。



いもぶた 国産黒豚  
オレイン酸

いもぶた 国産黒豚  
リノール酸

ジェネティックID(株)にて分析

## 特徴5 ホームページで生産者の顔が見える

トレーサビリティで生産情報も公開



井上農場 晴夫・順司さん 匝瑳市平木

岡野農場 耐・聡さん 旭市倉橋



米本農場 幸彦・孝之さん 旭市鎮木

芳野農場 善一さん 旭市中谷里

旭食肉協同組合 旭市二の5499 TEL0479-63-1521  
http://www.asahi-shokuniku.or.jp E-mail:info@asahi-shokuniku.or.jp