

伝説の豚肉
おいしさの
秘密とは？



Diamond Pork
CHIBA BRAND

伝説の純粋種

- ・きめ細かな肉質、コクのある旨み
- ・とろける柔らかさ
- ・極上の“あまい”脂身



極稀少な頭数

現代によみがえった
伝説の豚肉。

「中ヨークシャー（ヨーククシャー種）」とは、イギリスヨーククシャー原産の白豚・中型品種です。昭和三十年代頃まで、日本の豚の約九十五%を占めており、特に千葉県は良質な肉質で全国に知れ渡っていました。しかし、育成に時間がかかる為、育成の早い大型種に押され頭数が激減しました。しかし、ここからが伝説の始まり。7戸の養豚農家が集まり、平成16年に「千葉ヨーク振興協議会」を発足させた。平成20年、復活した幻の豚肉「千葉ヨーク」は、コクのある旨みに磨きがかかり、白身の白さがまぶしく輝き「ダイヤモンドポーク」へと変身する。



Diamond Pork
CHIBA BRAND

豚とは思えない
濃厚な風味。

通常豚よりも長く飼いこまれた肉は、脂のりが良く、深い味わいの特徴です。その肉質はきめ細やかで、脂肪の質も優れた美味な豚肉です。大きな頭としゃくれあがった鼻がとても個性的な顔をしています。すき焼きやしゃぶしゃぶ等に最適で、特上の牛肉にも負けない濃厚な風味が味わえます。東総食肉センター（株）が管理し、生産者が丹誠込めて育てています。伝説の豚肉を是非一度ご賞味ください。