

こだわりの豚肉「元気豚」。
とびっきりの美味しさを
ぜひご賞味ください。

千葉県
元気豚

千葉県の大自然の中で、
のびのびと育てました。

こだわりの
安心
安全

母豚や飼育履歴がはっきりした、
安心・安全な豚肉。

こだわりの
飼料

豚の健康を考えて乳酸菌を配合。豊富な栄養素を
含む穀類（マイロ）を中心にした飼料で飼育。

こだわりの
品種

肉付きが良く、骨格の良い血統を限定。



有限会社ジェリービーンズ

〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中 1698-8

<http://www.genkibuta.jp/>

お申し
合わせ

通信料無料

0120-593-029

受付時間 / 8:00 ~ 17:00 ※日曜日除く

FAX 0479-70-6829

24時間受付 ※後日当社より確認のお電話をいたします。



●元気豚の定義

下記の3つの条件下で育ち、約180日令で体重が110kg～120kgに到達した豚のみを「元気豚」として出荷します。

元気豚 おいしさのこだわり

1 こだわりの飼育方法

元気で健康な豚が一番おいしいという考え方から、ストレスを与えないように環境の変化を極力抑えた飼育方法をいち早く実施。移動を離乳後1回だけに限定し、兄弟豚だけで飼育するので母豚や飼育履歴がはっきりわかります。

2 こだわりの飼料

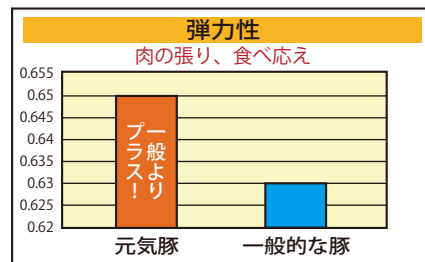
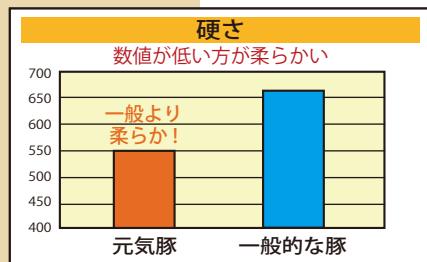
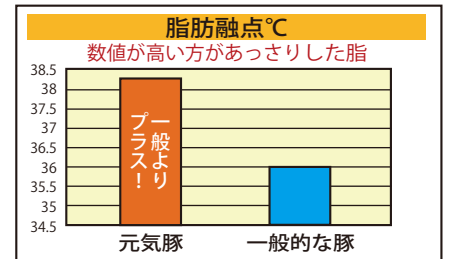
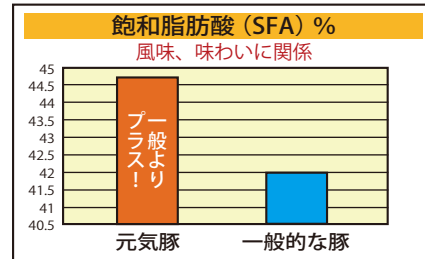
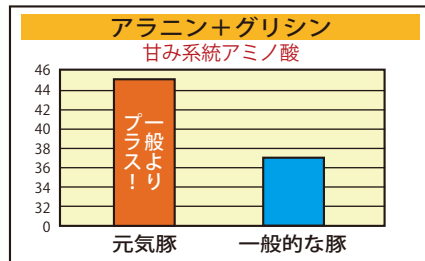
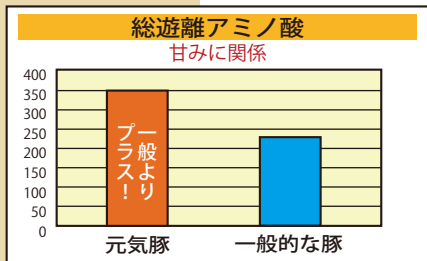
整腸作用のある乳酸菌を加えた上に、でんぷん質の多いマイロ（こうりゃん）をたっぷり配合した専用飼料を与えていますので、元気豚特有の柔らかくて甘みのあるお肉になります。

3 こだわりの品種

LWDの三元豚。その中でも肉付きの良い筋間脂肪（サシ）の入りやすい血統のみに限定しています。
※元気豚は一般豚の約1.4倍もの筋間脂肪があります。

美味しさ成分 比較分析

分析元：ジェネティックアイディー（株）



元気豚は旨味と香り豊かな甘みのあるお肉です。

元気豚のお肉は食味、香りにプラスである飽和脂肪酸が豊か。甘みに関係するアミノ酸も一般の豚より多く含まれています。それが元気豚の美味しさの秘密です！

旨さが多彩 チバザポーク



チバザポークは千葉県産豚肉の統一名称（キャッチコピー）です。
元気豚はチバザポークの取組に参画しています。