

甘みのあるふくよかな風味と、柔らかな歯ごたえ。ひがた椿ポークのこの豊かな味わいは、私たちの「味」に対する徹底したこだわりから生まれました。美味しい肉をつくるために、毎日の飼料を厳選し、さらに、南米では昔から甘味料・薬草として用いられたステビアのエキスを配合飼料と共に与え、独特の甘みのある肉質を実現しました。こうして丹念に生産することで、ひがた椿ポークはワンランク上の味わいに仕上がっております。

※ステビアの給餌は限定生産者に限ります。

㈱ヒガタミートの養豚生産者(一部)



(農法)菅谷畜産
菅谷 忠良



(農法)清和畜産
菅谷 仁満



(農法)高木畜産
高木 裕



カネイワ養豚
岩岡 誠治



岩岡養豚場
岩岡 喜久男



林養豚場
林 貴則



(農法)丸昭畜産
菅谷 一彦



(農法)石毛畜産
石毛 光宏



菅井物産
菅井 伸



佐藤養豚場
佐藤 祐一



辻内養豚場
辻内 嘉明

おいしくて安全な豚肉をお届けするのが私たちの使命です。生産農場の年間生産頭数 34農場/36万頭

安全性 農場における徹底した衛生、飼育管理のもと栄養たっぷりで抗生物質等の残留が一切ない安心、安全な豚肉です。

味覚 豚の食べている飼料が違います。タピオカ、麦等穀物主体の特別配合飼料により肉のきめが細かく弾力、保水性ともに良く肉色は淡灰紅色で、歯触りが良い肉に仕上がっています。

生産者 豚肉が戸籍付！生産農場が明確で身元の確かな責任の持てる豚肉だけを扱っています。



株式会社
ヒガタミート

豚肉生産卸

本社 千葉県旭市万力3493 〒289-0517
TEL0479-68-4111(代)
<http://www.higatameat.com>

●直営事業●

肉の館 食彩ガーデン (本社敷地内)

肉・惣菜直売店 ミートプラザHIGATA
焼肉 バーベQガーデン 炎座
しゃぶしゃぶ・和食 椿亭

TEL0479-68-4112(代)

とんかつ専門店 大成

千葉県旭店 TEL0479-64-2381
千葉県八日市場店 TEL0479-79-1215



おいしいにはワタがある

ひがた 千葉の豚
HIGATA TUBAKI PORK
椿ポーク



食卓へ笑顔を運ぶこのおいしさ

南に九十九里を臨む気候温暖な大地。ここ千葉県旭市（旧香取郡干潟町）が、ひがた樺ポークの生まれ故郷です。私たちはこの緑豊かな自然の中で、養豚一筋に、高品質の豚肉を作り続けてきました。飼料を厳選し、衛生管理を徹底させ、最新のバイオ技術を導入する…
ひがた樺ポークには、美味しくて安全な豚肉を生産しようという私たちの熱意がたくさんつまっています。



水へのこだわり

豚は元来、清潔好きで、繊細な動物。健康な豚を育てるため、NASAの技術によって開発されたアクアトリーター（無公害の常時清水を供給する装置）を使用した飲み水を与えています。



飼料へのこだわり

風味豊かな肉質をつくるために、すべて穀物を使用。トウモロコシやパン粉、タピオカ（キャッサバ）などをバランス良く配合した飼料をベースに、天然甘味料として知られるステビアのエキスを配合しています。ひがた樺ポーク独特の「旨味」の秘密です。



すべてが違う
高品質豚肉

南に九十九里を臨む気候温暖な大地。ここ千葉県旭市（旧香取郡干潟町）が、ひがた椿ポークの生まれ故郷です。私たちはこの緑豊かな自然の中で、養豚一筋に、高品質の豚肉を作り続けてきました。飼料を厳選し、衛生管理を徹底させ、最新のバイオ技術を導入する…
ひがた椿ポークには、美味しくて安全な豚肉を生産しようという私たちの熱意がたくさんつまっています。



水へのこだわり

豚は元来、清潔好きで、繊細な動物。健康な豚を育てるため、NASAの技術によって開発されたアクアトリーター（無公害の常時清水を供給する装置）を使用した飲み水を与えています。

ステビア

STEVIA TUBAKI PORK
椿ポーク

ひがた

HIGATA TUBAKI PORK
椿ポーク

その昔、この地区一帯に「椿の海」と呼ばれる秋田県の八郎潟や青森県の十三湖のような潟湖が広がっていました。椿の海は江戸時代に干拓され、干潟八万石と呼ばれる豊かな穀倉地帯となり、現在に至っています。

椿の海にちなみ、この地区で生産された豚の中で特に厳選された高品質の豚肉を「椿ポーク」と名付け、お客様に提供いたしております。