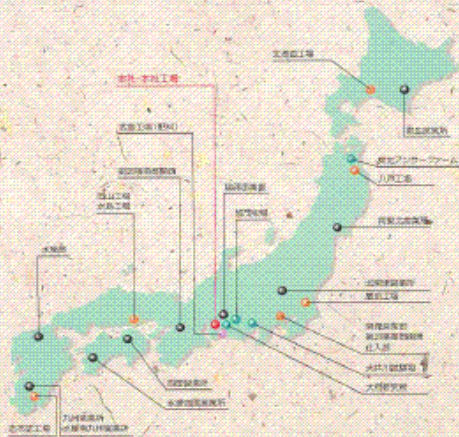


What is.

「さわやかポークって何?」



今日、日本で飼われているブタは黒豚を
 含めてヨーロッパが起源です。ヨーロッパ
 では麦類を主食としていることは良く知ら
 れていますが、昔のブタもまた麦、イモ、
 どんぶりなどの雑穀を主に食べていました。
 美味しい豚肉を作るには健康なブタと食
 べ物(えさ)、そして飼い手の心がとても
 重要です。どんなに美味しい豚肉を作ること
 ができるブタでも食べ物がわるかったり
 するとそのお肉はおいしくなくなってしま
 います。また、食べ物が良くて不健康な
 生活をしていたら同じことです。ブタ「食
 べ物、飼い手がそろった時に初めて満足で
 きるお肉が誕生します。」

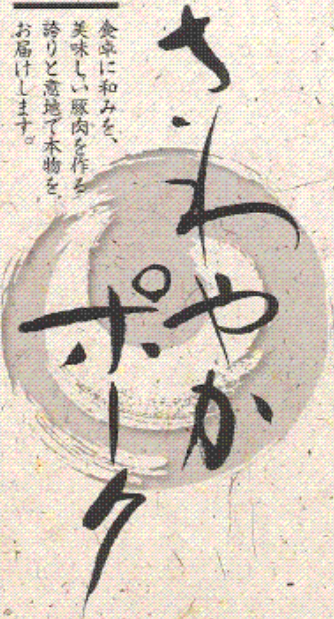


社会の発展とともに狭りなく広がる私たちの食生活。
 当社は創業以来、常に私たちの食生活は如何にあるべき
 かを問い続けて参りました。果てしない未来に向けて、
 豊かな食生活の夢を追いつけて参りたいと思います。

中部飼料株式会社
 CHUBU SHIRYO CO., LTD.

【お問合せ】
 販売営業課 / 岐阜市穂積区大津町1番60号
 TEL 045-501-8531 FAX 045-502-8854
 本社工場 / 岐阜県多治市本町1-4番地
 TEL 0562-33-2102

食卓に和みを、
 美味しい豚肉を作る
 誇りと意地で本物を
 お届けします。



中部飼料株式会社
 CHUBU SHIRYO CO., LTD.

美味・品質・安全をトータルコーディネートする

中部飼料の

さわやかポーク

本来の豚肉を求めて、
 マイロ、タピオカ、デンプン質、麦を配合。
 ◎◎%純植物性の飼料を配合。
 確かな生産者と共に、安心・安全な
 豚肉作りを心掛けております。
 自然の恵みに従い、ごく自然な風味に仕上げる
 ナチュレタル志向の豚肉です。

■一般消費者の求める美味しさの3要素■



脂質が良い

■トウモロコシ配合割合の見直し

- ・通常飼料 トウモロコシ 5~6割
- ・さわやかポーク飼料 トウモロコシ 2割

コストが安く栄養価も高いトウモロコシですが、リノール酸を多く
 含みます。リノール酸はオレイン酸に比べ、酸化しやすい脂肪酸で
 豚肉の風味にも影響します。さわやかポーク専用飼料はトウ
 モロコシの配合割合を大幅に減らし、油脂含量の少ない原料を
 中心に配合しております。

■デンプン質の配合

トウモロコシの代わりに ➡ マイロ・タピオカ(デンプン質)・麦を
 配合配合。オレイン酸を豊富に含む脂肪酸バランスの良い肉
 質に仕上がります。

獣臭が少ない

■臭いの原因を排除

臭いの面で悪影響を及ぼす原料(動物性油脂・動物性飼料)
 は使用しておりません。

■臭いの原因を排除

飼料専用加熱殺菌プラントにより80℃で2分間、130℃で3分間、
 飼料をまるごと加熱加工します。飼料の消化性が向上すること
 で、腸内滞留時間が短くなります。

やわらかい

飼料中のビタミンE・ミネラル
 を大幅に強化、ドリップロス
 の少ない、ジューシーでや
 わらかい肉質が出来上がり
 ます。

ドリップロスの比較

