



生産者さん おじゃましてす

さっさ
～熊本県・佐々牧場～



この春から新しく産地指定される佐々牧場は、豚にも環境にも優しい最新鋭の技術で育てています。



舌触りが良く脂肪に甘みがあるのが特長です
佐々牧場の豚肉は、肉質がきめ細やかで

「バイオベッド」を敷き詰めた
肥育部屋



「バイオベッド」と呼ばれる発酵床を敷き詰めた部屋で豚はのびのび。糞尿を分解してくれるので豚舎の臭いもなく、豚にかかるストレスを少なくしています。SPF豚防疫設備基準をもとに、「オールイン・オールアウト方式」で健康管理を徹底しています。

※SPF豚：豚の発育に障害となる特定の病原菌を持たない母豚から産まれた子豚を徹底した衛生管理のもとで育てた健康な豚の事。厳重な隔離状態で育てるため、育成段階での不必要な投薬を減らし、安心・安全で、美味しい豚肉の生産が可能
※オールイン・オールアウト方式：肥育豚舎毎に子豚を一度に導入し、出荷する時も一度に出荷し、豚舎から完全に豚がいなくなった状態で 水洗・消毒を行い、また次の子豚の導入に備える飼養管理方法

海草粉末や焼酎粕をまぜた
液状のえさ



子豚から母豚まですべて、ミネラル豊富な海草粉末や、焼酎粕をまぜた液状のえさを与えています。地元の焼酎工房よりもらった焼酎粕には乳酸菌・ビフィズス菌などの成分が含まれていて、肉質がきめ細やかで甘みのある豚肉に。

排水も糞も
再利用



オゾンを使い排水中の有機物を分解・脱臭・殺菌。その処理された水は豚舎の掃除などで再利用しています。豚の糞は、施設内の堆肥場で処理し、近隣農家さんへ肥料として渡したりしています。

シンプルに
塩コショウのみの味付けが
一番おいしい!!



佐々牧場 代表取締役
さっさ かずのり
佐々和宣さん

父が経営していた豚舎を引き継ぎ、昨年1月に建て替えなどを行い今の牧場になりました。従業員は20歳代が多いんですよ。地域貢献になるのではないかと、積極的に地元の若い方を採用しています。

豚を育てるうえで、安全な水・おいしい飼料・きれいな豚舎の3点を心がけています。豊かな大自然と清らかな水に恵まれた菊池で丹精こめて育てています!ぜひ佐々牧場のおいしい豚肉を食べてみてください!!

その後どうやって届くの?

部分肉までの加工は熊本の食肉センターで行われ大阪に送ります。摂津市にある全農ミートフーズでパック詰めまで行われます。

生産者が大切に育てた豚肉の品質を損なわない事を最優先に加工を行なっております。特に工場内では温度管理に注意し、製造現場での滞留をできるだけ無くすことにより商品の品質が損なわれないように管理しています。

JA全農ミートフーズ 摂津パックセンター 工場長 阿部さん



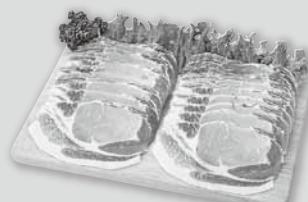
3月2回にデビューします♪



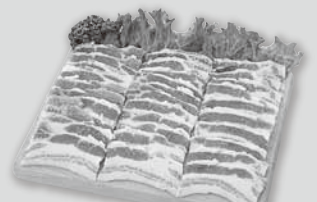
授乳室も清潔



さっさ 佐々牧場
豚小間切れ (おためし)
バラ凍結
3月2回 220g [冷凍]
本体 298円(税込322円)



さっさ 佐々牧場
豚ロースしゃぶしゃぶ用 (おためし)
3月2回 200g [冷凍]
本体 398円(税込430円)



さっさ 佐々牧場
豚バラうすぎり (おためし)
3月2回 200g [冷凍]
本体 398円(税込430円)

※通常企画は3月5回からスタートします(17商品を週2~4品企画予定)