



NEW
新
開発商品

生産者さんと交流ができる

宮崎県の銘柄豚「観音池ポーク」を お届けします!

お肉の甘みとやわらかさ、脂の口溶けが特徴で、
豚や環境に配慮した「こだわりの飼料」で元気いっぱい育てています。



JA全農ミートフーズ:星さん
観音池ポーク:上村さん・嶋田さん・馬場さん
バルコープ:三村・蒔



こだわりの飼料

(主飼料はとうもろこしです)



①ネッカリッチ
「広葉樹の樹皮」を炭化させて作られた自然由来の飼料。善玉菌が増えて腸内フローラが整い、免疫力が高まることで、抗生物質の使用回数の削減に。豚の臭みが少なく、甘みがでて肉質が向上。



②笹サイレージ
放置竹林の竹を粉砕し、発酵させた飼料。乳酸菌と食物繊維が豊富で、腸内フローラが整います。放置竹林を有効活用し、環境にも貢献。



③エコフィード
食品工場からでる「パンの耳」などの端材を活用し、粉砕・乾燥させた飼料。お肉にサシが入り、やわらかく甘みのある肉質に。

「僕たち自身が観音池ポークのファンだから」

観音池ポーク

を大阪の皆さまに食べていただける機会ができて本当にうれしく思います。「おいしい豚肉を消費者のみなさまに食べてもらいたい」の想いで飼料開発に取り掛かりました。美味しい豚肉は、元気な豚から。「のびのびと元気に育つように」と願って育てています。



生産者 馬場さん



板:長さ約30cm
豚肉:宮崎県産 トレーあり

64 冷凍 次:11月 回:3回
宮崎県・JA全農ミートフーズ
観音池ポークバラ切落し 200g
本体 598円
(税込 646円)



板:長さ約30cm
豚肉:宮崎県産 トレーあり シートで約130gずつに分けています

65 冷凍 次:11月 回:3回
宮崎県・JA全農ミートフーズ
観音池ポークバラしゃぶしゃぶ用 260g (税込 862円)
本体 798円



板:長さ約30cm
豚肉:宮崎県産 トレーあり シートで約130gずつに分けています

66 冷凍 次:11月 回:3回
宮崎県・JA全農ミートフーズ
観音池ポークロース生姜焼き用 260g (税込 842円)
本体 780円



板:長さ約40cm
豚肉:宮崎県産 チェックシール付袋

67 冷凍 毎週 企画
宮崎県・JA全農ミートフーズ
観音池ポーク切落し 500g (税込 1,037円)
本体 960円