

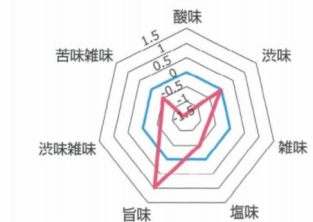
豚にやさしく、美味しく育てる “里の放牧豚”

◆有限会社降矢農園（株式会社ふるや農園） <https://www.furuyanouen.net/>（作成日）2021年6月10日



味覚センサーを使って里の放牧豚を分析

■ 里の放牧豚肉ロース ■ 輸入豚肉ロース



【ポイント】

- 美味しさの秘密は野外飼養された豚は健康そのもの(放牧豚)
- 農園の豚は、ランドレース×大ヨークシャー×デュロックの三つの品種を交配した三元豚（さんげんとん）。約10ヶ月の肥育期間（通常は約半年で出荷）をかけて仕上がります。肉質は細やかで程よい歯ごたえと弾力があり、油はコクと香り、甘味があります。
- とうもろこしだけでなく、豆苗など野菜を与えることで、豚特有の臭さがありません。
- ウデ、ももは通常の豚よりも筋肉質(サシが入らない)為、旨味が向上しております。

○おすすめの食べ方は漬け込み式生ハム。

○現状のお取引は洋風レストラン(イタリアン・ビストロ)など

里の放牧豚



【基本情報】

| | |
|---------|------------------------|
| 事業内容 | 畜産物、農産物の販売 |
| 会社所在地 | 福島県郡山市田村町川曲字浮内50 |
| 担当者名 | 降矢 |
| 電話番号 | 024-975-2221 |
| FAX | |
| メールアドレス | cee54030@hkg.odn.ne.jp |

| | | | | |
|----------|------------------|-----|--------|-----|
| 対応エリア | 全国 | ○ | エリア | |
| 商流 | 直出荷可能 | | | |
| 発注方法 | 電話 | FAX | LINE | メール |
| 発注リードタイム | | | | |
| 決済方法 | 当月末支払い | | 翌月末支払い | ○ |
| 現地見学 | 状況が変化するため問い合わせ必須 | | | |
| 商談方法 | オンライン | ○ | 出張商談 | ○ |