

国宝マンガリツア豚を交配した『あだたら豚 極』や発生率の少ない『うねめ牛』の取り扱いの卸

◆株式会社オクヤマフード URL : <https://www.okuyama-food.jp/>

(作成日) 2024年7月1日



【商品の特徴】

- ◆**うねめ牛 (雌牛)** : 福島県郡山市で育成。黒毛和牛の雌のみのブランド。A4～5のみ。福島牛と比べても頭数が少なく、発生率が低く希少価値が高い！
- ◆**あだたら豚極 (LDM三元豚)** : 福島県本宮市で飼育されているブランド豚です。世界で唯一の食べれる国宝『マンガリツア豚』を50%交配した三元豚です。肉質は霜降り率が高く赤身は濃厚で、脂の融点が低くとろける脂身が特徴です。飼料にもこだわり東北産のお米を食べさせています。安達太良山麓で育て上げたこだわりの豚です。
- ◆**麓山高原豚** : 福島県内の限定された飼育農家で作られた豚。仕上げの60日間に専用飼料を与えることで、臭みを少なく、食味の向上を図っています。良質な脂肪と肉質を重視し、アクの出にくい柔らかな肉質となっています。
- ◆**伊達鶏** : 希少な銘柄鶏である伊達鶏をチルドで納品することが可能。フランスの鶏肉を原種鶏として掛け合わせた品種で、固すぎず、柔らかすぎず、ちょうどよい食感が特徴。脂の旨味も特徴の一つ。
- ◆**その他 (福島牛・自社惣菜・県内と畜のホルモンなど)** : 福島牛 (福島県産の牛ブランド) や、自社惣菜工場にて生産した、チャーシューなどの加熱食肉製品。福島県内で屠畜した豚の内臓も取り扱いあり豊富な種類で商品提案可能。

【基本情報】

事業内容	食肉卸売り販売・食肉加工
会社所在地	〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字下河原92-1
担当者名	奥山 萌
電話番号	024-942-2929
FAX	024-942-2941
メールアドレス	okuyamafood@bz03.plala.or.jp

対応エリア	全国	<input type="radio"/> ※送料別途	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話 <input type="radio"/>	FAX <input type="radio"/>	LINE <input type="checkbox"/> メール <input type="radio"/> インフォマート <input type="radio"/>
発注リードタイム	関西翌々日 関東翌日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	
現地見学	<input type="radio"/>		
商談方法	オンライン <input type="radio"/>	出張商談	※要相談