

味 SO14001などの取り組みを紹介する。

生産情報JSA認定の島根県産「松永牛 黒毛和種」と島根県産の「ま

きつなが黒牛(交雑種)を出品する。同時に、試食により安全・安心でおいしい牛肉を広く宣伝する考えだ。

松永牧場では主に和牛と交雑種(F1)、2種類の牛を育てており、黒毛和種の特長は肉質がとて

もンカットなど2次加工にも積極的に取り組む。オリジナルブランドは牛肉が「若姫牛」、豚肉

注は「豊熟豚」。「豊熟もどち豚」(メキシコ産)は日本のもち豚と同じラン

残ドレス、大ヨークシャノー、デロックの3元交配である。国産のもち豚と同じ交配方式を用いて

か 飼料は成長段階に合わせた小麦、大豆、植物油、試キヤノーラ、ミネラル、アビダミン、ホワイトコー

ン メキシコ産牛はヨーロッパタイプの肉牛を特産品であるホワイトコーンと小麦で肥育している。生産から畜、カット、パッキングはいずれも一貫体制を整えた契約農場が行っている。

他の牧場に先んじて消費者の「食」に対する信頼の回復、「食卓から農場

まて「顔のみえる仕組みを整備した。もう一つの特長は、環

境への取り組みである。SO14001への取り組みである。循環型農業を先導する企業を目指す

し、そのためのマネジメントシステムを構築。環境負荷の軽減目標を設定し、継続的な取り組みを進めている。資源の循環、廃棄物、エネルギー

を3大テーマとして掲げ、とくに資源循環を追求し、実践している。こうした取り組みで将来的には1万頭生産体制を視野に、安全・安心で

おいしい「まつなが牛ブランド」の確立を目指している。



特ニートコンパニオン

(MCグループ) & JA おきなわは、今回の展示でもJAおきなわが生産した「おきなわ和牛」を中心にPR活動を展開する。またブランド豚として評価の高い「TOKYO OX」なども前面に打ち出してPRする計画だ。

「おきなわ和牛」はJAおきなわが生産する和牛で、沖縄生まれの島の太陽の光と海の潮風の恵みを受けて、沖縄で育った子牛に愛情をかける。ミシナルが豊富で良

質な牧草を与えて肥育した肉牛だ。生体を東京まで運んでMCグループが経営する、おきなわ和牛の指定と畜場のアグリファンで処理し、カットしたブランド牛肉だ。

またJA静岡経済連が生産・出荷した「特選和牛静岡そたち」も出展する。黒毛和種の雌牛だけを厳選して、じっくりと愛情をもって育てた肉牛だ。雌特有の軟らかく、

キメ細かな肉質と上品なうまみのある和牛肉だけに、求場者の注目を集めるだろう。

さらに銘柄認定してから10年を超える「トウキヨウX」の宣伝も積極的に行う計画だ。おいさにこだわった純血種で、安全性や生命力、動物福祉、品質の理念・考え方に基づき生産された豚肉である。

出荷頭数を増やすため関東近県にも拡大して飼育しており、1頭1頭に証明書が交付されるシステムとともに、東京都生産情報提供食品として、東京の名産として注目されるブランドポークである。

出荷頭数を増やすため関東近県にも拡大して飼育しており、1頭1頭に証明書が交付されるシステムとともに、東京都生産情報提供食品として、東京の名産として注目されるブランドポークである。

銘柄牛 全国の銘柄 網羅300

- 品 種
- 生産出荷の実施主

銘柄豚肉ハンドブック

390ブランドの特徴と生産・流通状況を紹介

B5判 / 224頁 価格1,200円

(税込み、送料別)

◎ ブランド紹介

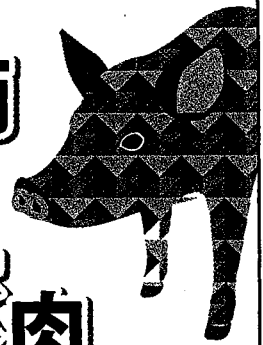
品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴

◎ 付記事項

主な豚の品種

2012年版

銘柄



豚肉