

クレモノで飼育されている。9カ月以上肥育してあり、脂肪融点の低さがイタリアは高級生ハム 特長。クックパッドやぐの生産国として名高いるなびでも紹介しているが、その原料となる豚

美明豚中心に

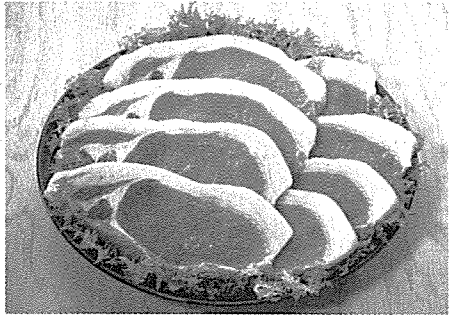
傾極的な業容拡大図る

グループ

日間育った豚で、出荷体重もやや大ぶりの114kg。SPF豚だけに健康で、甘味とコクはもとより風味があり、軟らか

食肉総合ディーラーへと大きく飛躍しているSCミートグループの鈴木良夫社長は「茨城公社と畜される美明豚の75%を購買して、グループで経営している小売部門23店舗で販売し、そのほかに外食レストランや卸問屋などに納入している」

「健康でおいしい豚肉である」と、うまみ成分、ビタミンEも一般の豚肉に比べ高く、脂肪融点も低く、口溶けが良いと評価される。



最上級の配合飼料でおいしさと安全性を追求した「美明豚」

の豚肉も積極的に仕入れて卸販売している。さらにユーザーの要望に対応して米国産およびカナダ産、メキシコ産ポークなども販売メニューに加えて、豚肉部門の業容拡大を旨としている。

この香りの良さが徐々に広まり、西多摩地区麴組合でTOKYO Xを掲げられている。さらには「安全」「品質」の理念が「アニマルウェルフェア」に広がり、西多摩地区麴組合でTOKYO Xを掲げられている。さらには「安全」「品質」の理念が「アニマルウェルフェア」に広がり、西多摩地区麴組合でTOKYO Xを掲げられている。さらには「安全」「品質」の理念が「アニマルウェルフェア」に広がり、西多摩地区麴組合でTOKYO Xを掲げられている。

より一層の普及図る

東京五輪をチャンスに

TOKYO X

TOKYO Xは、指定飼料に飼料米を15%配合し、繊維質飼料の配合割合も引き上げた。これにより脂肪の融点が大幅に改善された。

味が食感の優位性は広く認識されていることなのだ。香りについての優位性はまだ認識されていない。この豚は、香りについても造成開発時に考慮されている。

基礎豚に「北京黒豚」が使われているが、この豚のもつ脂肪酸構成由来のナッツのような甘い香りが鼻から抜けるのが特徴で、この香りに魅了されているヘビユーザーがTOKYO Xを支えている。

心に

銘柄支援

さが際立っており、とくにパークシャーを交配しているため、脂肪も白く甘い消費者に好評を得ている。

佐賀の「佐賀県産開拓豚」は、LWDの3元交配豚だ。新鮮・良質・安心をモットーに育成した「自然育ちの素朴な味」を目標に生産販売している。

飼養管理も統一され、TOKYO X生産マ

長崎の「紅葉」は、Lと大ヨークシャー(W)にデュロック(D)を交配させた3元交配豚だ。飼料は和漢生薬の素材を利用した植物成分強化の特定配合飼料を給与し

「自然育ちの素朴な味」を目標に生産販売している。肉質は艶のある淡いピンク色で肉の締まりが良く、保水性に富んでいて、脂肪は白く、艶があり、良質であるため脂締まりが良い。軟らかく、多汁性に優れ、肉、脂肪に甘みがあり、風味も良くヘルシーだ。

まったく新しい系統豚「TOKYO X」

折念する」と話した。