

国産純粋種豚改良協議会認定銘柄豚

記念すべき 第10号 認定です😊



国純会認定銘柄豚生産者インタビュー

【国産純粋種豚改良協議会 認定銘柄豚第10号】

くまもとの赤ぶた Aランク(★★★表示)



わたしたちが開発した豚肉です♡

今回新たなブランド豚の開発を行いましたが、上手くいかないことも多くありました。

そんな中でも豚の導入元である淋博道様にアドバイスなど頂き、肉の旨みや甘味が増すような美味しい豚肉を届けたい!!という思いから、餌にこだわり飼育を行ってきました。私たちのこだわりが詰まった豚肉を沢山の方に食べて頂きたいです!!



ひと味違います。うちの銘柄豚♪

私たちの豚肉の特徴は脂が甘くさっぱりとした食べ応えのある豚肉になっています。そのため脂の部分が少し苦手だなと思う方でもおいしく頂けるものになっています。

そのまま焼いて食べて頂いてもお肉の旨み、甘味がしっかりと感じられるのでお勧めです。

くまもとの赤ぶた について

父豚	デュロック純粋	導入元	淋種豚場	淋博道
母豚	デュロック純粋	導入元	淋種豚場	淋博道

農場トレーサビリティシステム・チェーントレサビリティシステムにも
取り組み参加しています。

さらに・・・

- 今後、農場HACCP取得を検討している → 現在取得のため取組中
- 今後、JGAP取得を検討している → 現在取得のため取組中

ほう・・・



くまもとの赤ぶたについてのお問い合わせは・・・

熊本県立熊本農業高等学校 熊本県熊本市南区元三町5丁目1-1

☎：090-357-8800

くまもとの赤ぶたが購入できる場所は・・・

★熊本県立熊本農業高等学校のイベント
『南園祭』

★熊本県内でのイベント販売

