

ふじのくに ブランド



国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、本県の数あるブランド豚の1つで高い人気を誇る

「ふじのくに いきいきポーク」を紹介する。

ふじのくに いきいきポーク



県内のスーパーマーケットや精肉店で人気のいきいきポーク。品質にこだわるため、流通量はやや少なめ。



タンパク質、ビタミン、ミネラル等を豊富に含む豚肉は、疲労回復や美容に効果があると言われている。



生産者によれば、10月～12月は豚の食欲が増し、肉質がいつそう向上するという。

豚肉本来の香りと旨味、そして心地良い歯ごたえによって「食べた」という満足感が味わえる「いきいきポーク」は、静岡県が系統造成した最高レベルの肉質の種豚から生まれる。特定の病原菌を持たないSPF豚を衛生状態が優れた環境で育てるため、一般的な生産方法より手間暇がかかるが、一方で抗生物質などの使用が少ない飼料で育てるため、肥育費を節約でき、消費者の安全志向に応えることもできる。

ほんのりとした脂質に豊かな旨味を感じるこの豚肉は、バラ肉に塩をふって焼くだけでも十分においしいが、香りや食感を楽しむならロースのブロック肉もおすすめだ。おいしくて、栄養価が高く、安心して食べられる価格と肉質は、家族や子どもに食べて欲しいお肉の筆頭と言えるだろう。

お問い合わせ

清水港飼料株式会社
<http://www.shimizuko-shiryo.jp/>
 電話：054-334-5060

読者の声 第33号 アンケート より

静岡とインドネシアがどちらも茶処ならば、作り方や飲み方の違いなどを紹介してください。 千葉県 Y.Tさん

最近静岡のスポーツが全国で勝たなくなって寂しいです。若い希望の星の特集をお願いします。 静岡市 M.Sさん

プラモデルが日本の“ものづくり”を支えてきた基盤だ、という考え方に感じ入りました。 東京都 T.Tさん

他県の人にもこの雑誌を手にしてもらいたいと思いました。おもてなし観光する際に利用します。 焼津市 Y.Kさん