

12月2回

「日本のこめ豚」ニュース

組合員のみなさま、いつもパルシステム神奈川をご利用いただき誠にありがとうございます。湘南センターの商品おすすめ担当の中村です。

この度はみなさまに『日本のこめ豚』という商品をご紹介します。
『日本のこめ豚』は出荷前の約2か月間、国産飼料用米を配合した飼料で育てています。お米は豚が栄養をしっかりと吸収できるように開発した飼料を与えています。



こめ豚の産地「ポーランドグループ」（秋田県）では・・・



発酵した堆肥を敷き詰めたバイオベットを中心に『日本のこめ豚』を飼育しています。少しでも豚が健康で快適に過ごせるよう、温度に注意して換気をし、ストレスなくのびのびと運動できる環境で育てています。

『日本のこめ豚』の特徴

- <その1> 米の飼料を食べることで油の沸点が下がり、脂質がしっとりとしている。
- <その2> あっさりとして、脂の甘みがある。
- <その3> ストレスのない環境で育つからくさみが少なく、ジューシーな肉質。

国産飼料米を使用することで日本の食料自給率向上にもつながります！！



裏面に続く

