「埼玉県産いもぶた」のご提案

中部飼料株式会社

開発コンセプト

ー「豚本来の美味しさをエサから再現したい」

その想いから「いもぶた」は開発されました。
本来、豚が主食としていたいも類や麦をたっぷり
と与えることで、豚本来の自然な脂の甘みと旨味
を引き出しました。

2015年ミラノ万博

EXPO
MILANO
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

「カレーハウス CoCo 壱番屋」にて、「いもぶた」を使用した「トンカツ」を提供

飼料へのこだわり

◇いも類（さつまいも、タピオカ）を30%配合
豚自身がデンプン質から融点の高い豚本来の脂身を合成します。

◇動物性原料を排除
臭みのないさわやかな肉質になります。

◇飼料中のビタミンEを強化
ドリップロスが少なく、ジューシーでやわらかな肉質になります。

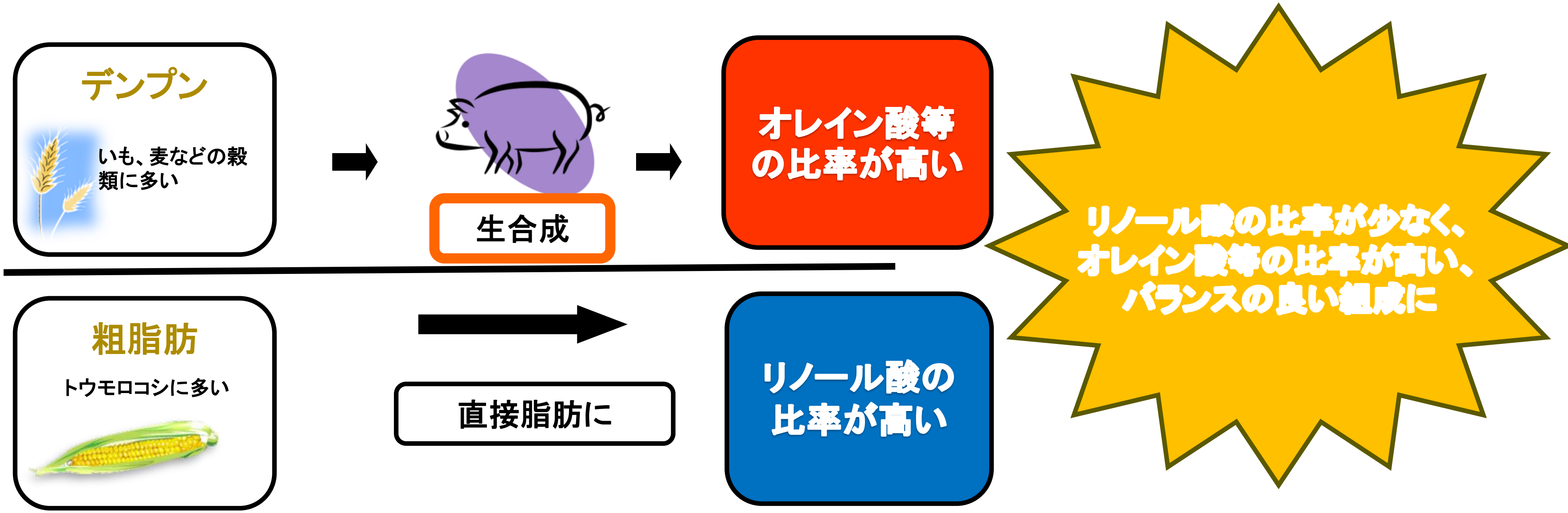
参考資料①　飼料と脂肪質

◆粗脂肪の多いトウモロコシを給与

→豚肉の脂肪は融点が低いリノール酸の比率が高くなります。

◆デンプンを多く含むいも類・米・麦・マイロなどを給与

→デンプンから脂を合成し、オレイン酸等の比率が高くなります。



参考資料②　ビタミンEの作用

飼料中にビタミンEを強化することで、細胞膜の破壊を防ぎ、肉汁のドリップを低減しております。鮮度保持にも優れ、ジューシーな肉質に旨味成分が閉じ込められています。

高度不飽和脂肪酸（細胞膜の構成成分） → 過酸化脂質 → 無毒化

酸化

過酸化脂質 → 細胞膜の破壊 → 細胞液の浸出 ドリップの原因

ビタミンEで抑制！！

生産者①

■株式会社加須畜産
埼玉県加須市で創業、現在は群馬県にも農場を展開。
当社もいもぶたの取組も含め、40年来の付き合いがある農場です。2022年からは農場自体のブランド化も図る目的で、「花咲牧場」というネーミングでも展開。

そんな加須畜産の思い、

先代からの思いを受け継ぎ、
数を求めるのではなく、品質を一番に。

「美味しい豚をつくりたい」
その強い思いがあるからこそ、
自信を持って取り組める生産者です。

生産者②

安心は環境から。
農場HACCPを取得し、衛生管理、防疫も徹底。
豚を病気にさせないためにも、ストレスなく育つ環境づくりや、シャワーイン、オールイン・オールアウトを徹底して行っております。

商品のバラツキを抑えるために、出荷間際の豚は一頭一頭計量。
更に個体ごとに体型や背脂肪など細部までチェックをすることで、納品先の要望に沿った仕分け。

この作業は非常に手間がかかるため効率的とは言えませんが、お客様に喜んで購入していただくための重要な仕事であると考えております。

加工場①

- 加工場
  県北食肉センター協業組合内カットセンター
  有限会社中村牧場（と畜場併設）
- 所在地
  埼玉県熊谷市下増田173番地
  ISO22000：2018を取得済

**定期定量出荷で、高品質が維持された枝肉を
徹底した衛生管理と丁寧な作業をモットーに商品化**

中村牧場の仕事に対する真摯な姿勢と丁寧な作業は、お客様に確かな商品をお届けするのには欠かせない存在です。

加工場②

カット場

計量梱包室

エアシャワー

サニタリールーム

精密機械用照明にて検品

徹底した温度管理

【飼料メーカーとして】エサから

「いもぶた」でお役に立ちます

◇定質で安定的に商品をお届けできるよう取組をしております。

－飼料メーカーと生産者が二人三脚で、より良い豚の生産に取組んでおります。

◇取組に賛同する食肉加工場も選定し、スピーディーな対応が可能です。

－川上から川下までの風通しを良く、販売と生産の状況を継続的にフィードバックいたします。

◇全国に工場を持つ飼料メーカーの強みを活かし、畜産現場や商品情報を継続して提供いたします。