

全国でも珍しい品種『モナーク』を
手間ひまをかけ、元気に育てました。

竹原さんちの美豚

自家配合の酵素飼料と活性水で肥育し、
オガクズを敷き詰めた豚舎で、
自然放牧に近い状態で自由に
ストレスもなく、
元気に走り回って育てた豚ちゃんです！



【こだわり】

短期間で太らせ、生後半年も経たないうちに出荷される豚肉が多い中、「美豚」は生後7～8カ月長い期間をかけて、じっくりと飼育してから出荷しています。

美豚のエサは自家配合の酵素飼料と阿蘇・久住連山で培われたミネラル。

飲み水はヘルシーで美味しい”活性水”。

適度な運動ができる自然放牧に近い飼育スタイルと、大量のオガクズと籾殻を敷き詰めた衛生的な発酵豚舎は、豚にとって最高の環境のもとで育てています。

手間ひまを惜しまず、ストレスを感じないように育てた「美豚」は、豚肉特有の臭みがなく、独特の甘みのある脂が特徴といえます。焼いたり煮ても柔らかく、きめが細かい繊維質は食感も良く、香りも優れています。

現在生産も追いつかないほど、地元でも人気を呼んでいます。

1. 品種 美豚は、「ウェストレイン」というイギリス産の種豚と「ランドレース」を掛け合わせた「モナーク」という品種です。
「モナーク」の改良品種は、イギリス王室に献上されていた事もあります。特に「ウェストレイン」は日本でもほかに生産者はほとんどいない希少品種です。一般的な豚肉は生後半年で出荷されますが、「モナーク」は中型品種なので生後7～8カ月と長い期間をかけて、じっくりと飼育しています。



2. エサ 自家配合した酵素飼料と阿蘇・久住連山のミネラルを食べています。
水は「活性水」という、ヘルシーで美味しい水を使っています。

3. 豚舎 広々とした豚舎で、自然放牧に近い形でストレスがなるべくかからないように、のびのびと走り回れる環境で飼育しています。そこに、大量のオガクズと籾殻を敷き詰めた、衛生的な発酵豚舎です。

4. 肉質 豚独特の臭みがなく、脂身に甘味があり、しつこくないのが特徴です。
赤身もきめが細かく、ほどよく噛み応えもあります。焼いても身の縮みが少なく、香ばしい香りも特徴です。

【価格】 (kg単価・税込)

