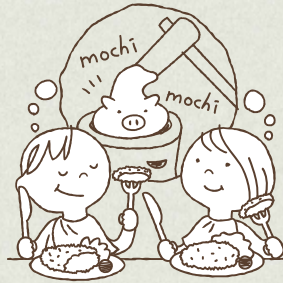


〈資料提供〉
グローバルビッグファーム株式会社

「和豚もちぶた」はほのかな あまみのあるおいしいお肉

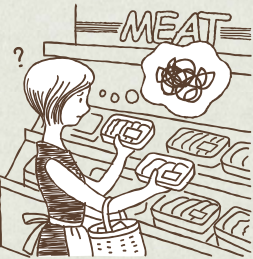
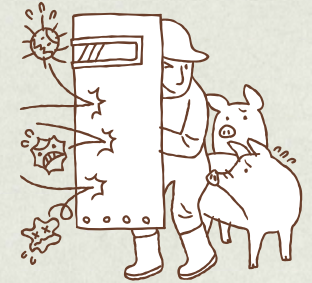
「もちぶた」は古くから使われていた言葉で
柔らかくておいしい豚肉のこと。そのほのかな
あまみは一度食べたら忘れられません。



おいしい5つの理由

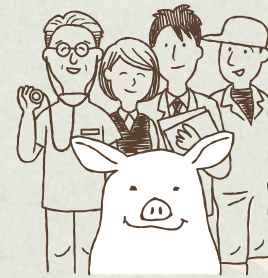
治すのではなく、 守ることが大切なのです

病気になってから治療するのではなく、病気に
ならない環境をつくるのが大切。そのため
に人間ドックと同じように豚ドックをおこ
ない、大変厳しい衛生管理のもと育てていま
す。スタッフの長靴はもちろん、農場に入る
自動車も必ず消毒してからなんです。



そんなに比べなくても大丈夫 どれをとっても美味しんですから

そんなに比べなくても大丈夫。「和豚もちぶた」は
味にばらつきのない、どれも美味しいお肉ですか
ら。自信の秘密?それは代々優秀な親豚を残すた
めの「5%のルール」にあります。

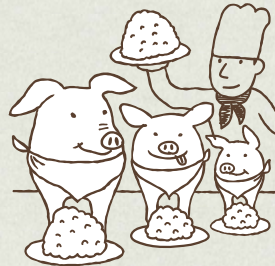


みんな「和豚もちぶた」の 大切な仲間たち

「和豚もちぶた」を大切に育てている農場の人た
ちを中心に、飼料のレシピを作るスペシャリスト
さん、豚の健康を毎日見守る獣医さん、いろいろ
な人が助け合い、がんばっています。そう、これ
からもみなさんにおいしくて安全な豚肉をお届
けするために。

もちぶたには おかかえコックがついています

「和豚もちぶた」の食事は吟味したとうもろこ
しと大豆にビタミン・ミネラルを秘密のレシピ
で配合したもの。豚の成長にあわせて、必要
な栄養分を細かく分析し、何種類もの飼料を
作っています。



おいしさの秘密は、 愛情です

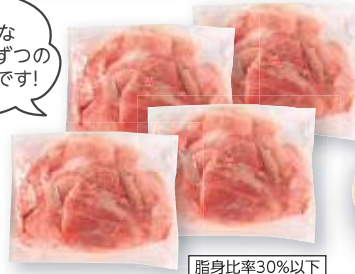
凍

和豚もちぶたこまぎれ

賞 6か月 (100g×4) 国産/日本ベストミート



便利な
約100gずつの
個包装です!



脂身比率30%以下

肩肉ともも肉をスライス、特有の臭みが少なく
人気の「和豚もちぶた」です。