

曾我の屋の豚

我社の責任の証

# 那須<sup>うまみ</sup>で育んだ 旨味あふれる豚肉

那須高原の爽やかな気候の下で

新鮮な自家配合飼料を食べ

健康に育った

「曾我の屋の豚」は

エサの違いが味に現れ

旨味たっぷりで雑味がなく

豚肉本来の甘みが魅力の

豚肉です。



豚肉の旨味は

「脂の違い」が決め手です。

当社では、良質で安全な豚肉を安定的に食卓へお届けするために、ミートタイプの品種の導入や、丸粒トウモロコシによる自家配合飼料の採用、マルチプルサイト(複数隔離農場)システムへの挑戦などを行っています。美味しい豚肉を作るための必須条件である「遺伝」「飼料」「環境」の3拍子を揃えた養豚を展開しています。さらに、生産から販売まで貫いた流通システムの構築を推進。これにより鮮度の良い状態で皆様に提供できます。豚肉の味の良しあしは、脂肪の質で決まります。豚をテンボン質(トウモロコシなど)の飼料で育てることは、ほんのり甘い脂肪を作り、雑味のない味を作る決め手であると知られています。

おいしい豚肉の  
必須3要素



## 広大な那須高原で行われる大規模飼育

当社の「こだわり」が凝縮された「曾我の屋の豚」は、広々とした那須高原で育てられます。おいしい豚肉を作る3条件の1つ「良い環境」を保つには、新鮮な水や空気はもちろんですが、発育ステージごとに農場を分散配置(マルチプルサイトシステム)し、衛生レベルを高く維持することが最も有効です。那須高原はこれらの要素を満たすことができる日本でも数少ない養豚適地です。私たちはこれからも品質の良い豚肉の開発に尽力していきます。

