

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

豚

畜産物

和豚もちぶた

おいしい・安全・ヘルシーな豚肉

徹底した生産管理によって、豚本来の特性と旨みを最大限に引き出した理想的な豚肉が「和豚もちぶた」です。

良質な豚肉のポイントは、

- ・色(美しいつやのあるピンク色)
- ・脂肪(白くつやがあり、良質の脂肪は変化しにくく日持ちがよい)
- ・きめ(細かくなめらかで、自然のしまりがある)
- ・食味(食べてやわらかく、ジューシーで、おいしい)

「和豚もちぶた」はこれらの良さを全て備えた、本当に美味しい豚肉です。



株式会社ヒルズ(代表取締役 佐藤 克美)

〒 989-1256 柴田郡大河原町堤字五瀬1-2

☎ **0224-52-2107** (総務部 小野寺)

[商品のお問い合わせ/Fax:0224-53-4861/info@hill-s.co.jp]

おすすめの調理法

豚肉特有の臭みがないため、どのような料理にもお使いいただけます。

一番のオススメはしゃぶしゃぶです。

灰汁が全く出ず、素材の味が良く出ますので、ぜひ一度ご賞味ください。

その他にもローストポークや豚バラを使った角煮、チャーシューなどもお勧めです。

出荷時期(旬)	通年可
保存温度帯	要冷蔵
出荷形態	部分肉、スライスカット どちらも可
発注から 納品までの日数	注文日から翌々日の納品 (東北・関東圏以外の方はご相談ください)
容量・入数	1箱最大15kg (15kg以上の場合は複数個口で対応します)
賞味期限	部分肉、スライスカット ともに加工日(発送日)を含む3日
ホームページ	http://www.hill-s.co.jp

生産地	大河原町
飼養頭数	常時約2万頭飼養 年間約4万頭出荷
規格	部分肉は1本単位 スライスカットは1kg単位
サンプルの提供	可
最低納品単位	限定なし
販売エリアの制限	特になし

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.lg.jp