



国連承認
取得技術

豚肉のブランド化



通常の飼料に **BX-1** を添加。

配合飼料1 t あたり3kg添加して飼育。

豚肉のブランド化に成功！

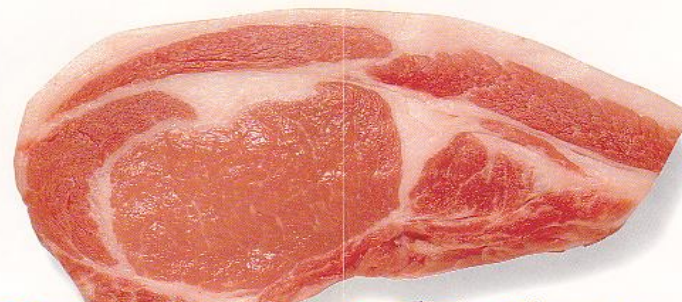


ヘルシーは、おいしい。
オリジナルポーク
「常陸の里」
誕生

日本配合飼料株式会社

水戸出張所

〒310-0201 茨城県水戸市肥田大町3180-2
TEL: 92-43-5751 FAX: 92-43-5897



健康に育ったポークだから、からだにとってもヘルシー。
おいしさにかける情熱が、オリジナルポーク「常陸の里」を生み出しました。

オリジナルポーク「常陸の里」おいしさの特長。

1. 味覚は、柔らかく甘味があり、マイルドなおいしさです。
2. 一般のポークと違い、独特のおいしさがあります。
3. 肉質のしまりがよく、ぎっばりした味です。
4. コレステロール及び脂肪含有量が低く、蛋白含有量が高いヘルシーな豚肉です。
5. 限定した生産者と、安全性に重点をおいて肥育を実施しており、常に安全な品質の豚肉をお届けすることができます。

成分比較分析表		
● 豚ロース肉(赤身95%・脂肪5%)		
	オリジナルポーク「常陸の里」	従来の豚肉
水分	64.1%	63.4%
蛋白質	19.6%	18.5%
脂肪	15.1%	16.8%
コレステロール	44.4mg%	50.0mg%
pH値	5.8	5.7

資料：健康増進局刊
● 平成17年11月10日現在平成18年6月1日までの値
分析：はたけ実業株式会社 株式会社センター
● 常陸の里(株) 常陸の里 常陸の里

オリジナルポーク「常陸の里」とは

日本配合飼料(株)水戸出張所及び、当社中央研究所との連携によって開発した、動物生理学上好ましい発酵菌及びミネラルを添加した肉豚用飼料を約2ヵ月間与えたポークです。この飼料を与えると肥育豚は、(体内の活性化が促進され、色つやがよくなり、きわめて健康的に育ち、ヘルシーな豚肉を産出します。もちろん、肉質及び味覚は絶品です。