



健康的に のびのび育った 上質な豚肉を使用。



第3回「福山ブランド」に認定された「瀬戸のもち豚せと姫」に続き、この度、新たに「瀬戸のもち豚 ポークジャーキー」が認定されました。自社農場では、のびのびとした

ストレスのない環境を用意し、パンや野菜などの余剰食品を黒麹菌で発酵させた飼料を与えたり、愛情を込めて大切に豚を育てています。そんな上質なお肉の美味しさを、さらに手取りやすいカタチで商品化されたのが、ポークジャーキーです。適度な噛みごたえがあり、間食としてもおつまみとしても、子どもから大人まで楽しめます。また、常温保存ができるので、保存食品や非常食、災害備蓄品としても活躍が期待されています。



日本畜産株式会社
精肉事業本部 課長
稲垣 雄大さん

当社は、自社農場で豚を生産し、加工、販売までを一貫して行っています。安心して食べられる美味しい豚肉を提供できるよう、豚の飼育方法にもこだわっています。食品工場からパンやお米などの余剰食品を黒麹菌で発酵させ、飼料として与えることにより、豚が健康的に育ち、結果的に肉の品質を



あげることができています。さらに、のびのびとしたストレスフリーな環境で愛情を込めて飼育していることも美味しさの秘訣です。その自社農場で育てた自慢の豚肉「瀬戸の

もち豚」を、さらに手に取ってもらいやすいカタチで提供するため、常温で保存できる製品の商品開発をスタートさせました。



改良を重ねた結果、 納得のポークジャーキーが完成

スライスしたモモ肉を、ニンニクや香辛料を加えた醤油ベースの自家製ダレで味付け。それから、手作業で網に一枚一枚並べて、大きな燻製器の中に入れて、低温でじっくりと約5時間乾燥させると完成です。着色料や保存料は一切使用していません。当社の商品として今まで冷蔵や冷凍のものはありましたが、常温の商品はなく、常温商品の開発は初の試みでした。



★★★
POINT
自慢の豚肉を使用
常温保存もOK
常温で保存できる、自社農場で育てた「瀬戸のもち豚」の旨みを凝縮した商品として開発されたポークジャーキー。

★★★
POINT
保存料、着色料なし
安心して食べられる
保存料や着色料を一切使用していないので、子どもから大人まで安心して食べられるのも魅力。



FUKUYAMA
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎瀬戸のもち豚 ポークジャーキー
350円(税込)

事業者名◎日本畜産株式会社
住所◎福山市引野町字東沖浦山654-122
定休日◎日曜日
問い合わせ先◎084-946-6800
Web◎<https://www.setofarm.com/>

購入可能場所
◎SETO FARM'S SHOP NICCHIKU、
農マル園芸、オンラインショップほか

ここで買える!



適ですし、「瀬戸のもち豚」の美味しさをさらに知ってもらえる商品だと思います。また、気軽に手に取ってもらいやすいので、ハムやウィンナー、お惣菜など、様々な種類を取り揃えている当社のお肉の加工品を知っていただく入り口として、非常に良いものができたと思っています。



肩ロースだったり、ロースだったり、色々な部位の肉を試し、その結果、脂身の少ないモモ肉に落ち着きました。一番難しかったのは、乾燥させる温度と時間の調整です。温度と時間を変えながら、その都度出来上がり具合を何度も確認し、改良を重ねました。さらに長期保存ができるように、賞味期限がどこまで持つのか確認する必要もあったため、完成までにとっても時間がかかりました。

「瀬戸のもち豚」を使った 商品の入り口として

噛むほどに上質な豚肉の旨味が味わえるということもあって、すでに購入されたお客様からも喜んでいただいています。「すぐに食べ切ってしまったからまた買いに来た」、「家を買って帰ったら子どもがベロッと全て食べてしまっていた」と再度購入してくださる方も多くいらっしゃいます。おやつにもおつまみにも最