

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

伊達の**純粋赤豚**

自社農場と宮城県内の指定農家が、愛情を込めて育てています

伊達の純粋赤豚(商標登録)は、肉質に優れているデュロック種の純粋交配です。肉はやわらかく多汁性に優れ、オレイン酸(脂肪酸)が多く、脂肪の融点が高いので、舌触りがよくまるやかさを感じます。

上・中・並の格付けにこだわらず、3人のスタッフがロース肉をお湯のみでしゃぶしゃぶをして、柔らかさや風味をチェックをする「全頭検査」を行い、自社基準に合格した商品だけを、テーブルミートとして出荷しておりますので、安定した美味しさの豚肉のみをお届けいたします。



(有)伊豆沼農産(佐藤耕城)

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

☎0220-28-2986

[商品のお問い合わせ/ info@izunuma.co.jp / FAX: 0220-28-2987]

おすすめの調理法

赤身部分はキメが細かくしなやかで、脂の部分は濃厚な旨味が特徴です。

他の食材とも合わせやすいので、どのようなお料理にしても美味しく召し上がれます。

様々なお料理にお使いいただけます。

出荷時期(旬)	年中
保存温度帯	冷蔵4℃以下
出荷形態	半丸セット
賞味・消費期限	14日
発注から納品 までの日数	都度相談
サンプルの提供	可

生産地	宮城県
飼養頭数	2,500頭
規格	8mmアンダー
容量・入数	約25kg/セット
最低納品単位	1セット
ホームページ	http://www.izunuma.co.jp/

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