

良質 **新** 基準

シルキーポーク

SILKY PORK

よんげんとん

四元豚

それは、待ち望まれていた、品質。

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

品質×安全・安心×価格＝良質“新”基準

良質“新”基準とは、マーケティングデータや消費者の実際の声から生まれたコンセプト。
品質だけではなく、安全性だけではなく、供給の安定性だけではなく、価格だけでなく、
すべてにおいて消費者の期待に応える商品をお届けする、私たちの約束です。

色、甘み、サシ、やわらかさ、指定農場・一貫管理の安心感、価格、
すべてに応える、商品の登場です。

良質“新”基準

よんげんとん

四元豚シルキーポーク

よんげんとん

四元豚シルキーポークが、良質“新”基準を満たす理由。

※四元豚=4種類の畜種を掛け合せた豚。



理由1

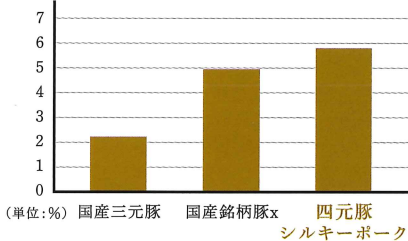
よんげんとん 四元豚

だから
おいしい

シルキーポークは、日本にはほとんど存在しないチェスターホワイト種を掛け合わせた四元豚。美しい桜色、やわらかい肉質が特長です。

サシ(ロース肉の成分 参考データ)

筋内粗脂肪含有率 ※赤身中のサシ(霜降り)の多少



※すべて当社調べ

チェスターホワイト

(CW)

(CW×W)

((CW×W)×L)

((CW×W)×L)×D

四元豚
シルキーポーク

(W)

(L)

(D)

大ヨークシャー

ランドレース

デュロック

※日本で多く流通する豚肉(三元交配)の例 (W×L)×D

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
せは弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社



理由2

特別な飼料

だから
おいしい

最適なアミノ酸バランスに調整した、当社指定農場独自の特別飼料(小麦・トウモロコシ主体)を使用。発育段階にあわせて9種類の異なる配合を使い分けています。日本の研究結果を応用した技術で、甘みのある脂、サシの入ったやわらかい豚肉をつくります。



理由3

一貫管理

だから
安全・安心

米国の当社指定農場、当社提携工場で生産。輸送は当社グループで管理。厳格な安全基準で責任を持って一貫管理します。

農場

指定
農場

当社指定のゴールズボロ農場(米国)で共同開発。顔の見える生産者という安心があります。飼料の残留農薬検査や最新鋭設備での管理体制など厳重に行っています。

工場

提携
工場

当社提携工場(米国)にて、日本向け専用ラインで加工します。日本基準に合わせた残留農薬検査・異物チェックを行っています。

輸送

当社
グループ

当社グループにて管理。輸入時のコンテナ内温度履歴の確認。通関毎の肉質確認・菌数検査を実施しています。



理由4

安定供給

だから
安全・安心

四元豚シルキーポークは、当社の独占契約商品であり、一貫管理を行っているため、いつも「おいしさ」を安定してお届けできます。



住商フーズ 株式会社

本 社 〒104-6216 東京都中央区晴海一丁目8番12号 晴海アイランド トリトンスクエア オフィスタワーZ棟 16階
関西支社 〒541-0041 大阪市中央区北浜四丁目5番33号 住友ビル9階
www.scfoods.co.jp