

安心の
オーストラリア産

PROUDLY
AUSTRALIAN



豚肉本来の
味わい

THE REAL
TASTE OF PORK

BORROWDALE

FREE RANGE PORK

ボローデール

フリーレンジ豚肉

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



ボローデールは、昔ながらの養豚習慣を現代的にアレンジ。
倫理的にも最高水準の養豚を行っています。

ストレスを感じさせない環境で、泥だらけになるまで自由に転が
って遊び回りながら育つ当社のフリーレンジ豚肉は、古き良き時
代の豚肉の素晴らしい風味と柔らかさが自慢です。ボローデール
のフリーレンジ豚肉で、豚肉本来の味を再発見。

オーストラリア国内のAPIQ[®]
認証フリーレンジ農場から調達





ボローデールの差別化要素

水分注入なし

ホルモン投与なし

動物福祉重視の飼育環境

APIQ[√]® 認証フリーレンジ

100%牧草飼育

ボローデールの差別化要素は、何をするかではなく、何をしないかです。



動物福祉重視の飼育環境

ボローデールの豚は、身体的・行動学上のニーズを満たす環境でのびのびと行動することが可能。

ボローデールの豚は、自由に動植物を採って食べたり、鼻で土を掘ったりできます。邪魔になる鼻輪も着けられていません。また、去勢手術を施されず、歯切もされていません。繁殖や飼育の間も閉じ込められず、雌豚専用区画や分娩枠もありません。当社の豚は、豚同士で交流することができます。要するに、ボローデールの豚は、豚が好きになることをやらせてもらえるということです。

ボローデールの豚たちは、自然のまま動物福祉性の高い環境で育てられることから、本来の豚らしい豚に成長します。そのため、まったく自然のままの豚肉ができます。

「豚肉は自然が意図した状態が一番よいと、私は信じています。最高品質の豚肉は、自由に駆け回って育つ、放し飼いの豚のものなのです。」

ボローデールは、APIQ[√]®のフリーレンジ認証を取得済み。動物福祉の最高水準のお墨付きです。だからこそ、ボローデールは水分注入などしなくても素晴らしい味なのです。」

Pete Evans
ピート・エバンス
シェフ、ヘルスコーチ、パレオダイエット大使



APIQ[√]® 認証フリーレンジ農場

ボローデールのフリーレンジ豚肉は、家族経営の農場から調達されています。

ボローデールのフリーレンジ豚肉は、APIQ[√]®フリーレンジ業界基準に準拠。離乳仔豚や成育豚、雌豚が一生を通して屋外エリアに出られるようにしています。飼育環境は、駆け回ったりできる場所のほか、鼻で土を掘ったり動植物を採取できるエリアがあります。APIQ[√]®のフリーレンジ基準により、水や食物へいつでもアクセス可能であること、また、環境上の福祉も維持されていることを保証。

さらに、ストレスの少ない畜産学的実践例により、ジューシーで柔らかく、オールナチュラルの高品質豚肉となっています。



安心の
オーストラリア産

PROUDLY
AUSTRALIAN



豚肉本来の
味わい

THE REAL
TASTE OF PORK

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

BORROWDALE

FREE RANGE PORK

ボローデール

フリーレンジ豚肉

オーストラリア国内のAPIQ[√]®
認証フリーレンジ農場から調達



sales@borrowdalefreerange.com.au

電話: +61 7 4548 0610

WWW.BORROWDALEFREERANGE.COM.AU



#BORROWDALEPORK



@BORROWDALEFREERANGEPORK



/BORROWDALEFREERANGE