

マスタールージュ・ハーブひまわりチキン



ハンガリー産 冷凍
放牧赤鶏“マスタールージュ”
モモ正肉 120~160g
【1キロパック】【約8枚入り】

※フランスラベルルージュでも採用されている品種を使用しています。“肉質重視で成長の遅い品種”を“放牧で育てている”こともあり小ぶりですが、自信をもっておすすめできる商品です。

1,080 /kg

ハーブひまわりチキン

ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン
モモ正肉 240~260g
【2キロパック】【約8枚入り】

490 /kg

6kg購入はさらにお得!!
2kg×3パック 480 /kg
【約24枚入り】

ハーブひまわりチキン

【IQF急速凍結品】
ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン
骨付モモ肉 200~220g
【10本入り】

489 /kg

6kg購入はさらにお得!!
1.6kg×6kg 399 /kg
【約28本入り】

ハーブひまわりチキン

【IQF急速凍結品】
ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン
骨付モモ肉 240~260g
【10本入り】

459 /kg

6kg購入はさらにお得!!
1.6kg×6kg 399 /kg
【約24本入り】

ハンガリー北東部キシュバールダ。弊社が販売するマスタールージュやハーブひまわりチキンは、自然豊かなエリアで育てています。

飼料工場、種鶏場、孵卵場、育成農場、処理工場の全てを垂直一貫生産しているマスターグッド社。日本のどのブロイラー農場や工場でも簡単に真似することのできない「こだわり」をお届けします。

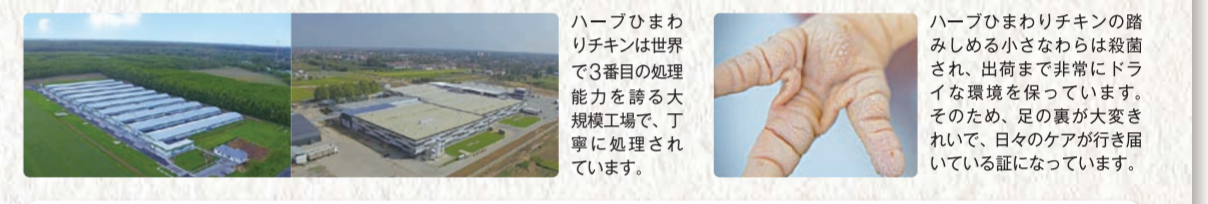
マスタールージュとハーブひまわりチキンでは、処理の過程で薬品は使いません。エアーカー（冷気を用いた冷却器）を用いて、屠鳥後の冷やしこみを行います。冷水による冷却ではないため、鶏肉に余計な水分をたくわえることはありませんが、冷気を用いるため若干の水分の蒸発があります。

一方で日本の鶏は、脱羽後『次亜塩素酸ナトリウム』や『過酢酸製剤』といった薬品を希釈して入れた冷水につけて、屠鳥後の冷やしこみや菌の抑制をする処置を行うのが一般的。この時、鶏肉に若干の水分をたくわえることとなります。

日本の鶏は適度な水分でやわらかくジューシー、マスタールージュ・ハーブひまわりチキンはしっかり鶏肉を食べたと感じる歯ごたえ(人によってはパサつき)と、食感の差が生じてしまうのは、この処理工程の差が表れたものと弊社は考えています。

●一般的な日本のブロイラーとの比較

	ハーブひまわりチキン	マスタールージュ	一般的な日本のブロイラー
遺伝子組換え飼料不使用	○	○	× 不使用とはいえない
飼料への抗生物質不使用	○	○	× 不使用とはいえない
動物質性飼料不使用	○	○	× 魚粉など動物性飼料が混ざっている
成長ホルモン不使用	○	○	△ 成長ホルモンは使っていないが、増体目的で抗生物質を使っていることがある
冷却工程での薬剤の使用なし	○	○	× 次亜塩素酸ナトリウムや過酢酸製剤などを希釈した冷水を使用
垂直一貫生産	○	○	× 分業制が一般的
Global GAP認証取得農場育ち	○	×	× 日本にGlobal GAP認証取得のブロイラー農場はない



ハーブひまわりチキンは世界で3番目の処理能力を誇る大規模工場、丁寧に処理されています。

ハーブひまわりチキンの踏みしめる小さな足は殺菌され、出荷まで非常にドライな環境を保っています。そのため、足の裏が大きい、日々のケアが行き届いていない証になっています。

日本ではあまりなじみのない認証制度ですが、東京オリンピック・パラリンピック競技大会における食材調達基準に定められている国際的な認証制度の一つです。ハーブひまわりチキンが育つすべての農場で、「農畜産物の安全性」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」などの200を超える項目において、基準をみたした農場であることが第三者認証機関により認められています。安全への取り組みは、当事者ではなく第三者で証明していく時代になってきています。



水
井戸からとれる水は人も飲用可能なきれいな水

餌
肥育期の餌はすべて植物性のもの

衛
安全・安心に自信を持って市場に送り出しています



宮崎ブランドポーク
まるみ豚

まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IoT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわり、健康でおいしい豚を飼育しています。生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる、繁殖から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。



味のまる **環境のまる** **チームワークのまる** **豚への愛情のまる**

上記を中心に、その他、たくさんの“まる”が詰め込まれているという事で「まるみ豚」と名付けられました。

主な受賞歴

- 2017年11月 九州沖縄農業未来アワード グランプリ
- 2016年10月 第九回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
- 2015年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
- 2012年11月 第八回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生自治体数は11市町、家畜への被害は豚 227,949頭という、莫大な被害をもたらしました。協同ファームにおいても8,235頭の豚が殺処分対象となったものの、「必ず復活させる」という思いを胸に、2011年9月にまるみ豚の再出荷を果たしました。最近では、衛生面と安全面への対応のために積極的な投資を実施しました。2018年より約1年間の大規模な農場の改修工事を行い、2019年5月15日より出荷を再開しました。

出荷日齢は170日、飼料は自家配合にこだわっており、豚が飲用する水にいたるまで、徹底した飼養管理を実施しています。交配は、一般的なLVD(早(クランドレス×大ヨークシャー)×ゴデュロック)になります。まるみ豚の処理は、ミヤチク都農農場で行われています。老朽化による建て替えが終わり、今年4月から再稼働を果たしたミヤチクの最新鋭の工場での衛生的に処理されています。その後、協同ファームにて出荷準備をし、ミヤチク様の運送便により弊社まで運ばれてきます。

数多くの受賞歴をもつ“まるみ豚”を、ぜひ、皆様に試していただきたく、値頃な価格でお届けいたします。生産者のこだわりの、「宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”」をこの機会にお試しください。

※なお、1頭セットでの購入のため、オーダーが特定の部位に偏りが生じた際は、お待ち頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。

お得!!
宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位 1本: 約 6.0~6.8kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

590 /kg

お得!!
宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚モモ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位 1本: 約 8.5~9.5kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

590 /kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚ロース正肉 ブロック (ハーフカット・1/2本単位) 1/2本: 約 2.0~2.6kg ※部位指定不可

銘柄豚 チルド 週16本限定

1,480 /kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚カタロース正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 2.2~2.6kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

1,980 /kg

完全受注発注(納期約10営業日程度)

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚骨付ロース肉 ブロック 1本単位 1本: 約 6.0~7.0kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

1,580 /kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚バラ正肉 ブロック 1枚単位 1本: 約 4.5~5.5kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

1,300 /kg

完全受注発注(納期約14営業日程度)

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚骨付ロース肉 グラムまたは厚さ指定カット 1本単位 1本: 約 5.5~6.5kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

2,180 /kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉“まるみ豚”豚ヒレ正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 0.5kg

銘柄豚 チルド 週16本限定

1,580 /kg