



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』は生産者である
協同ファーム様より
直接購入しております

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り、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

2010年4月20日に発生した宮崎県の日蹄疫は、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、甚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頭の豚が数週間対象となったものの、「必ず復活させる」という想いを胸に、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策のために積極的な投資を実施しました。2018年より約1年間かけ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。

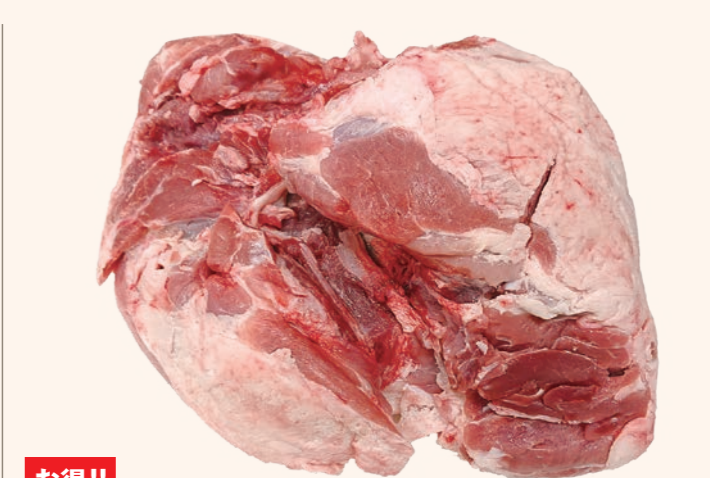
出荷日数は170日、飼料は自家配合にこだわっており、豚が飲用する水にいたるまで、徹底した飼養管理を実践しています。交配は、一般的なLWD(♀ランドレース×大ヨークシャー)×♂デュロック)になります。まるみ豚の処理は、ミヤチク郡農工場で行われており、2015年10月、第九回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝、2015年10月、第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝、2012年11月、第八回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝

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。



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」
豚モモ正肉 ブロック
小割出荷
(1kg以上の希望数量)
※部位指定不可

銘柄豚 チルド
原木とあわせて週16本限定
¥1,000/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
1本単位
1本：約4.2~5.2kg

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



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
¥1,580/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
原木とあわせて週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

マスターレージュ・ハーブひまわりチキン

ハンガリー産 冷凍
放牧赤鶏「マスターレージュ」
モモ正肉 120~160g
[1キロパック] [約8枚入り]

※フランスラベルレ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」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

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

大変申し訳ございません
好評につき、
完売いたしました

再販は2020年2月28日頃を
予定しております

¥480/kg

フェラーリ社 パルマハム

1875年、創業家のジョセフ・フェラーリ氏が、生ハムの作り手であった叔父の技を継ぎ、大規模な「プロシユート・ディ・パルマ」で生産するようになりました。1979年に「Prosciutto di Parma Consorzio」のメンバーになりました。それ以来、フェラーリ社の製品は「パルマハム」の王冠マークと「FM99」のメーカーIDコードを付して出荷されています。フェラーリ社のパルマハムは、モラニャノとラグリモネの2つの工房で生産されています。

原木 残り6本で完売いたします

オーダー名 フェラーリ社 原木

イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシユート・ディ・パルマ(骨なし)原木
[1本：約8.5kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

¥2,900/kg

クォーターカット 残り15本分で完売いたします

24ヶ月熟成

オーダー名 フェラーリ社
クォーターカット・1本分

イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシユート・ディ・パルマ(骨なし)
クォーターカット(1/4カット)

1本単位出荷(4パック単位出荷)
[1本単位(4パック)：約7kg] [1ピース：1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

¥3,100/kg

24ヶ月熟成

オーダー名 フェラーリ社
クォーターカット・1/2本分

イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシユート・ディ・パルマ(骨なし)
クォーターカット(1/4カット)

1/2本単位出荷(2パック単位出荷)
[1/2本単位(2パック)：約3.5kg] [1ピース：1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

¥3,250/kg

この部分がありません(シヤンク)

歩留まり良好で小割になって使いやすい
クォーターカット商品

現場の衛生的な環境でシヤンクの先の方をカットしてから、1/4にしてあります。1/4に小割されているため、これまで使ったことがなかった小さい店舗様でも使いやすいサイズになっています。また、1/4にされたそれぞれのピースのパルマハムの烙印がおおきくおさえています。クォーターカットはシヤンクがおおきくおさえているため、歩留まり良好です。原木とクォーターカット、4パック(1本分)を比較して、約1.5kg(個体差あり)の差があります。

サンカルロ社 特集

DOP認定取得製品

イタリア エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ産
パンチェッタ・ピアチェンティーナ
アロラタ ブロック(DOP商品)
[1パック：1.5~2.2kg]

ピアチェンツァ産パンチェッタは、エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァで作られます。原料となる豚は、エミリア・ロマーニャ州とロンバルディア州で飼育されたもので、1本4kgから8kgの円筒形で、断面は肉の鮮やかな赤色と脂肪の塊状が白くきれいです。豊かな旨みと香り、デリケートな味わいが特徴的です。そのまま煮て食べても美味しく、ソーラマやペペロニとともに食べたり、様々な料理に活用いたします。

生ハム チルド 最低180日以上熟成

¥3,390/kg

DOP認定取得製品

イタリア エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ産
ピアチェンティーノ・サラミ
ブロック(DOP商品)
[1パック：0.5~0.6kg]

エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァが産地で、18世紀には既にスペインやフランスの上流社会で高く評価されていた。豚肉の最も良質な部位を挽いたものに塩、胡椒、にんにく、ワイン、砂糖を混ぜて詰め込み、最低45日熟成させた作りです。1本400gから1kgの円筒形で、切り口は肉の赤色と指の白色のコントラストが鮮やかです。香りが高く、デリケートな旨みがあります。冷蔵庫で冷やしてから切るとうま味が引き出されます。外皮は食べる前にきれいに取ります。いちじく、コッリ・ピアチェンティーノワインとの相性が良いです。

生ハム チルド 最低120日以上熟成

¥2,790/kg

生ハム チルド 最低45日以上熟成

¥2,690/kg

イタリア産
パンチェッタ・テサ(板状)
ブロック
[1パック：1.5~2.0kg]

塩漬した豚ばら肉を乾燥熟成させた商品で、ほどよく効いた調味料の香りと、ペーコンの旨みが相まって、料理に独特の旨さをもたらします。この商品はフラットタイプのパンチェッタとなります。

生ハム チルド 45~60日熟成

¥1,980/kg

イタリア産
グアンチャーレ
ブロック
[1パック：0.3~0.4kg]

脂肪が覆われた豚のほほ肉を塩漬して乾燥させた生ハムです。主に、ローマ料理として有名なカルボナーラやアマトリチャーナのソースに使用し、他、独特のフレーバーと旨み料理の旨味を一層引き立てます。

生ハム チルド

¥2,480/kg

イタリア産
ミラノサラミ
ブロック
[1パック：
0.8~1.1kg]
直径7cm

古い歴史を持つ北イタリアを代表するサラミで、日本マーケットにおいては最も有名なサラミです。赤身と脂肪を均等に細かくし、バランスの取れたマイルドな風味のサラミです。

サラミ チルド

¥2,480/kg

イタリア産
ナポリサラミ・
ドルチェ
ブロック
[1パック：
0.8~1.1kg]
直径7cm

カンパニャ州に起源を持つサラミで、粗挽きタイプのサラミです。主に、ローマ料理として有名なカルボナーラやアマトリチャーナのソースに使用し、他、独特のフレーバーと旨み料理の旨味を一層引き立てます。

サラミ チルド

¥2,480/kg

イタリア産
ナポリサラミ・
ピカンテ ブロック
[1パック：
0.8~1.1kg]
直径7cm

カンパニャ州に起源を持つスパイシーな辛口サラミであり、豚肉の粗挽きミンチに様々な香辛料を用いて調味し、熟成させた商品です。トウガラシのパンチの効いた辛さが特徴的です。

サラミ チルド

¥2,480/kg

サンカルロ社