

ポルトガル産9ヶ月熟成 ロウレンツさんの生ハム

原木 原木小割 スライス

ポルトガル産9ヶ月熟成ロウレンツさんの生ハム
冷凍メルゲーズ(プレスド・ファティアード)
アルガルヴェの天然塩使用
[1パック:200g入り]
(厚さ約0.7mm/約17~20枚入り)

ポルトガル産9ヶ月熟成ロウレンツさんの生ハム
ブロック 原木
(プレスド・リンボ)
アルガルヴェの天然塩使用
[1本:約5.0~7.0kg]

ポルトガル産9ヶ月熟成ロウレンツさんの生ハム
ブロック 小割
(プレスド・リンボ)
アルガルヴェの天然塩使用
[小割パッケージ:約1.0~1.6kg]

※カットの部分は選ぶことができます。また、脂のつきかたは3つご用意があります。あらかじめご了承ください。

ポルトガル産9ヶ月熟成ロウレンツさんの生ハム
ブロック 原木
(プレスド・リンボ)
アルガルヴェの天然塩使用
[1本:約5.0~7.0kg]

生ハム チルド **2,300/kg**
(税込価格 ¥2,484/kg)

生ハム チルド **2,600/kg**
(税込価格 ¥2,808/kg)

生ハム チルド または 凍結品

チルド **パック単位 850/kg**
(税込価格 ¥918/パック)

チルド **ケース単位 800/kg**
(税込価格 ¥864/ケース)

凍結品大特価

凍結品 **ケース単位 725/kg**
(税込価格 ¥783/ケース)

川島食品株式会社 第二工場 オリジナル商品

オーストラリア産羊肉使用* 冷凍メルゲーズ(羊肉使用の生ソーセージ)要加熱
[1パック:40g×5本入り]

冷凍 イベリコ豚生ソーセージ(フランクタイプ)※要加熱品
[1パック:約70g×4本入り]

冷凍 豚生ソーセージ(フランクタイプ)※要加熱品
[1パック:約130g×5本入り]

エルボソ社 イベリコ豚バラ肉使用 イベリコ豚 無塩せきベーコンブロック 原木
原料原産地:スペイン
加工地:国内加工(東京都)
[1パック:約3.0~4.0kg]

スライス加工について
スライス加工は500g以上ですが、納期を4~7日程度遅延いたします。2mm以上の厚さは2,200円/kg(税込)、2mm未満の厚さは2,300円/kg(税込)でお取り扱いいたします。お好みサイズはご指定いただけます。また、お好みの厚さにカットいたします。お弁当やお惣菜の材料に最適です。

若鶏 骨付きモモ
原料原産地:国内加工(東京都)
加工地:国内加工(東京都)
[1パック:約1.0~1.3kg(4枚入り)]

若鶏 胸肉(蒸し鶏)ブロック
原料原産地:国内加工(東京都)
加工地:国内加工(東京都)
[1パック:約4.0kg]

アイオワ州にある52の農家が丹精込めて作った黒豚のカタロスを賞賛した使用した冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ(黒豚バラ使用のソーセージにベーコン入り)要加熱

黒豚 120グラムタイプ
[1パック(4本入り):480g]
大きな目安:30mm、長さの目安:16~17cm

黒豚 80グラムタイプ
[1パック(4本入り):320g]
大きな目安:30mm、長さの目安:13~14cm

黒豚 50グラムタイプ
[1パック(4本入り):200g]
大きな目安:20mm、長さの目安:15~16cm

チルド **1,500/kg**
(税込価格 ¥1,620/kg)

チルド **1,000/kg**
(税込価格 ¥1,080/kg)

チルド **650/kg**
(税込価格 ¥702/kg)

エディブルフラワー

新潟県産 無農薬エディブルドライフラワー(フラワーミックス) [1パック:10g]

625円/kg
(税込価格 ¥675/kg)

新潟県産 無農薬エディブルドライフラワー(フラワーミックス) [1パック:10g]

625円/kg
(税込価格 ¥675/kg)

北海道産 チルド 国産牛 ランプ(くりむぎ)
[1パック:約1.3~2.0kg]

1,750円/kg
(税込価格 ¥1,890/kg)

カナダ産 冷凍カナダ産仔牛肉

カナダ産の豊かな自然の中で、成長ホルモン不使用の若牛(30~45日齢)を徹底した衛生管理のもと、厳格な検査基準に基づき、おいしくおいしく仕上げられています。

カナダ産 冷凍カナダ産仔牛肉(フレンチカット)ブロック
[1パック:約1.3~1.9kg]

3,900円/kg
(税込価格 ¥4,212/kg)

天然素材を原料とした人工ケーシング

(製品名:ミートロン/フレイブリング/ビービー/ロイヤル/スーパー)を向上させた天然素材(小麦粉/タピオカ)で作られています。

自家製の天然ソーセージを作るお客様は、もっちりくっつき特性を生かしてクッキングシートのように使うお客様もいらっしゃいます。

オーダー名:人工ケーシング65

充填径 47mm
折り幅 65±3mm
長さ 60cm **80枚/kg**
(税込価格 ¥88/kg)

オーダー名:人工ケーシング75

充填径 53mm
折り幅 75±3mm
長さ 60cm **80枚/kg**
(税込価格 ¥88/kg)

オーダー名:人工ケーシング100

充填径 76mm
折り幅 100±3mm
長さ 60cm **90枚/kg**
(税込価格 ¥99/kg)

オーダー名:人工ケーシング126

充填径 92mm
折り幅 126±3mm
長さ 60cm **90枚/kg**
(税込価格 ¥99/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏 骨付きモモ

ケース単位納品

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 280~310g サイズ ケース単位納品 [1ケース:13.6kg(約43~49本入り)]

425円/kg
(税込価格 ¥459/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 260~280g サイズ ケース単位納品 [1ケース:13.6kg(約49~53本入り)]

450円/kg
(税込価格 ¥486/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 240~260g サイズ ケース単位納品 [1ケース:13.6kg(約53~56本入り)]

475円/kg
(税込価格 ¥513/kg)

10本単位納品

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 280~320g サイズ 10本単位納品 [1ケース:10本単位]

475円/kg
(税込価格 ¥513/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 240~280g サイズ 10本単位納品 [1ケース:10本単位]

550円/kg
(税込価格 ¥594/kg)

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」が詰まっていますという事で「まるみ豚」と名付けられました。

緊急 価格改定のお知らせ

電気代の高騰、飼料高などの影響でこれまでの価格での販売が出来なくなりました。急な価格改定で誠に恐縮ではございますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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(スネ付/未掃除) 1本単位
1本:約6.0~6.8kg

800円/kg
(税込価格 ¥864/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(小割出荷) 1本単位
1本:約8.5~9.5kg

1,175円/kg
(税込価格 ¥1,269/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(スネ付/未掃除) 1本単位
1本:約8.5~9.5kg

850円/kg
(税込価格 ¥918/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(小割出荷) 1本単位
1本:約2.0~2.6kg

1,175円/kg
(税込価格 ¥1,269/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4.2~5.2kg

1,800円/kg
(税込価格 ¥1,944/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2.0~2.6kg

1,900円/kg
(税込価格 ¥2,052/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本単位
1本:約2.2~2.6kg

2,300円/kg
(税込価格 ¥2,484/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

1,600円/kg
(税込価格 ¥1,728/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

1,850円/kg
(税込価格 ¥1,998/kg)

宮崎県児湯郡都農町にある「有限会社協同ファーム様」にお話をうかがいました

まるみ豚のこだわり

幸せをねがい、育てました。
豚の幸せを考え、社員皆の幸せを想い、人々の幸せに貢献することを願っています。そのため私たちは豚の「健康」を求め、豚への愛情と大切な3つの要素「水・餌・衛」、さらに、「豚と向き合うための」生産効率を高めるIoTの導入に取り組んでいます。

豚の幸せの追求
「愛がなければ育てられない」
豚が持つ本来の力を尊重し、かつ最大限に発揮できる環境づくりが、私たちの仕事です。豚にとっての「ストレス」をできる限り取り除くことは、豚の幸せの追求であり、その成果が豚たちの成長となります。
私たちの豚がみなさんの元氣・笑顔に活かされる「誇り」を胸に、豚飼いのプロフェッショナル集団となることを目指しています。

豚と向き合うIoT技術
有限会社協同ファーム様では、2010年に家畜伝染病の予防発生リスクを低減するためのIoTを導入しました。従来の業務フローを改善し「日本一クリーンな豚の生産体制をつく」という目標を掲げ、IoTを活用した業務の効率化を進めています。
農場のIoTをフル活用し、設備の稼働状況を把握し、異常発生を未然に防ぎ、日々の業務効率を向上させてきました。また、IoTを活用し、豚の健康状態をリアルタイムで把握し、異常発生を未然に防ぎ、日々の業務効率を向上させてきました。また、IoTを活用し、豚の健康状態をリアルタイムで把握し、異常発生を未然に防ぎ、日々の業務効率を向上させてきました。

まるみ豚の生産の流れ

産まれたばかりのまるみ豚の仔豚は、繁殖場で約1ヶ月ほど過ごした後、肥育場へ移動してきます。約170日まで飼育して育てます。

繁殖場と肥育場をわけている背景
バイオセキュリティ(防衛体制)のために、繁殖と肥育を分けています。これを2サイト方式と呼びます。このシステムにより、繁殖場のリスクを低減し、肥育場のリスクを低減することができ、健康な豚の生産を実現しています。

まるみ豚の繁殖場および肥育場では、2農場合わせて、12,000頭ほど飼育しています。
繁殖場から移動してきた豚は出荷される170日まで飼育して育てます。
協同ファームでは、肥育場のお届けから元気にするプロバイオティクス(腸内細菌の活性化)を飼料に添加しています。この取り組みのおかげで、良い肉質を生み出し、食味の向上を実現しています。

協同ファーム様から車で約20分のところにあるミヤチク様の処理工場。近隣の工場と連携することで、まるみ豚へのストレスを少なくすることができています。また、2019年から稼働している最新の工場に処理し、出荷しています。カット工場のミヤチク様工場から直接出荷にしております。
このように、生産者と弊社とで、信頼をおけるパートナーシップを築いているミヤチク様であれば、安心して任せられます。

2010年4月20日に発生した宮崎豚の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生自治体数は11市町、畜舎への被害は約227,949頭という、大きな被害をもたらしました。
協同ファームにおいても、8,235頭の豚が殺処分されたという、「必死で生きる」という思いを胸に、2011年9月にまるみ豚の再出発を実現しました。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年間かけて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。

出肉日数は170日、飼料は自家配合にこだわっており、豚が使用する水にいたるまで、徹底した衛生管理を実施しています。文記は、一般的LWD(ランブレス・マタ・ダーク・シー)を付与した肉になります。
まるみ豚の処理は、ミヤチク農場で行われています。老朽化による設備の更新を終了し、今年4月から再稼働を始めたミヤチク様の最新の工場での衛生に処理されています。
その後、協同ファーム様にて出荷準備をし、ミヤチク様の運送により弊社まで運ばれます。

主な受賞歴
2022年10月 第11回食肉衛生共済会 肉販奨励賞 優等賞
九州神農農産物販売部(株) グランプリ
2019年10月 第九回宮崎県畜産共済会 肉販奨励賞 個人優勝
2019年10月 第五十九回宮崎県畜産共済会 肉販奨励賞 個人優勝
2019年11月 第八回食肉衛生共済会 肉販奨励賞 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。
※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限りが生じた際は、お持ち頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。

川島食品株式会社 KAWASHIMA FOOD Co., Ltd.
TEL: 03-3225-0530(代表)