

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム

原木 原木小割 スライス

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム スライス (プレズント・フィアード) 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 ロウレンソさんの生ハム ブロック 原木 (プレズント・リンポ) 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 ロウレンソさんの生ハム ブロック 小割 (プレズント・リンポ) アルガルヴェの天然塩使用 [小割パック: 約1.0~1.6kg]

生ハム チルド または 凍結品

パック単位	850	税別価格 ¥918/パック
ケース単位	800	税別価格 ¥864/パック
凍結品	725	税別価格 ¥783/パック

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム チルド または 凍結品

パック単位	2,300	税別価格 ¥2,484/kg
ケース単位	2,600	税別価格 ¥2,808/kg

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 イペ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 イペリコ豚バラ肉使用 イペリコ豚 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以上で承れますが、納期を4~7日程度前倒しいたします。2mm以上の厚さは2,200円/kg (税別)、2mm未満の厚いスライスが2,800円/kg (税別) で承れます。お好みの厚さに調整いたします。

若鶏ムネ肉使用 蒸し鶏 ブロック 原料原産地: 国産 加工地: 国内加工 (東京都) [1パック: 約1.0~1.3kg (4枚入り)]

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ーを贅沢に使用した 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) 要加熱

豚腰 120グラムタイプ [1パック (4本入り): 480g 太さの目安: 30mm, 長さの目安: 16~17cm]

豚腰 80グラムタイプ [1パック (4本入り): 320g 太さの目安: 30mm, 長さの目安: 13~14cm]

半端 50グラムタイプ [1パック (4本入り): 200g 太さの目安: 20mm, 長さの目安: 15~16cm]

エディブルフラワー

新着品 無農薬エディブルドライフラワー (フラワーミックス) [1瓶: 1g]

新着品 フラワーシロップ (フラワーミックス) [1パック: 12g]

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

国産羊 チルド 50パック/週

天然素材を原料にした人工ケーシング

（製品名: ミートロン）(ファイバースケーシング) は、これまで輸入に頼っていた国産加工用ケーシングを国産で生産する。マリンから天然由来の天然素材(木材)から作られたビニル樹脂を含有させたもので、水分および油の透過性が低く、加工に耐性があります。

自家製の天然ソーセージを作るお客様はもちろん、くっつかない特性を生かしてクッキングシートのようにして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 (税別価格 ¥88/枚)

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 (税別価格 ¥88/枚)

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 (税別価格 ¥99/枚)

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 (税別価格 ¥99/枚)

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)]

若鶏 凍結品 US 280~310g 425 (税別価格 ¥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)]

若鶏 凍結品 US 260~280g 450 (税別価格 ¥480/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)]

若鶏 凍結品 US 240~260g 475 (税別価格 ¥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袋: 10本単位]

若鶏 凍結品 US 280~320g 475 (税別価格 ¥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袋: 10本単位]

若鶏 凍結品 US 240~280g 550 (税別価格 ¥594/kg)

豚腰 120グラムタイプ [1パック (4本入り): 480g 太さの目安: 30mm, 長さの目安: 16~17cm]

豚腰 80グラムタイプ [1パック (4本入り): 320g 太さの目安: 30mm, 長さの目安: 13~14cm]

半端 50グラムタイプ [1パック (4本入り): 200g 太さの目安: 20mm, 長さの目安: 15~16cm]

豚腰 120グラムタイプ 1,500 (税別価格 ¥1,620/パック)

豚腰 80グラムタイプ 1,000 (税別価格 ¥1,080/パック)

半端 50グラムタイプ 650 (税別価格 ¥702/パック)

メキシコ産 冷凍 2日熟成 牛Tポーン (ホーターハウス/約3cm厚カット) 骨付きサーロイン (ヒレ付き) / チョイスグレード [1パック: 0.55~0.8kg]

輸入牛 凍結品 まもなく完売

2,675 (税別価格 ¥2,889/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、健康でおいしい豚肉を飼育しています。

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年前に日産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。

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 800 (税別価格 ¥864/kg)

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) 小割出荷 (1kg以上の希望数量) 1本: 約8.5~9.5kg 1,175 (税別価格 ¥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 (スネ付き/未掃除) 1本単位 1本: 約8.5~9.5kg 850 (税別価格 ¥918/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 1本: 約4.2~5.2kg 1,175 (税別価格 ¥1,269/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 1,800 (税別価格 ¥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 (1/2本: 約2.0~2.6kg) ※部位指定不可 1本: 約2.0~2.6kg 1,900 (税別価格 ¥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 (税別価格 ¥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 (税別価格 ¥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 (税別価格 ¥1,998/kg)

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、被害への被害は豚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再開しました。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、徹底した飼育管理を実践しています。文記は、一般的なLWD (ランドレース) を大ヨークシャー) とがデュロック) になります。

まるみ豚の処理は、ミヤチク都農工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 第十一回宮崎県畜産共進会 豚肉部門の部 優秀賞百選

2017年11月 九州沖縄畜産フェスティバル グランプリ

2016年10月 第九回宮崎県畜産共進会 豚肉部門の部 個人優勝

2015年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 豚肉部門の部 個人優勝

2012年11月 第八回宮崎県畜産共進会 豚肉部門の部 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。

※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、お待た頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。

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、社員皆の幸せを思い、人々の幸せに貢献することを願っています。そのために私たちは豚の「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」をできるだけ取り除くことは、豚の幸せの追求であり、その成果が私たちの成績となります。

私たちの豚がたくさんの人の元々・笑顔に活かされる「誇り」を胸に、豚肉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年に家畜伝染病の口蹄疫が発生し大きな打撃を受けたのを機として、従来の養豚ビジネスを「変革」し、「日本一クリーンな豚の生産体制をつくる」という目標を掲げ、IoTを活用した養豚のスマート化を推進しています。

旧農場のとき、スタッフ全員の労働時間を分析したところ、全員の労働時間のうち、豚の世話をする時間が全体の1にも満たないことが判明したそうです。原因は、各設備の老朽化が進み、水道管からの水漏れ、除糞装置のケーブルの切断、排水管の詰まりなどの故障やトラブルが、日常的に起こっていたこと。そういった突発的なトラブルの対応を減らすために、IoTを導入されました。

給水、給餌、集糞、浄化槽、温度、湿度、CO2などを遠隔であらゆる観点でモニタリングし、現場で仕事をしながら、ポケットに入ったスマートフォンで機械のトラブルや稼働状況を管理できるようになりました。異常が発生した場合、すぐにスマートフォンに通知が来るようになっているのが特徴です。また、AIによる発育曲線の分析から出荷予測なども行われるそうです。生産の合理化によって豚と向き合う時間を確保し、より愛情のこもった豚育てを実現されています。

まるみ豚の生産の流れ

繁殖場

産まれたばかりのまるみ豚の仔豚は、繁殖場で約1ヶ月ほど過ごします。繁殖場から移動してきた豚は出荷される170日までここで過ごします。

繁殖場と肥育場をわけている背景

バイオセキュリティ (防疫体制) 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。

肥育場は、冬場という寒い気候の豚が暮らすことと給餌と給水、他農場のウイルスや菌と接触する可能性が高くなります。そこから、もし病気があったとしても、繁殖場にはウイルスが伝染しないうえ、管理場所から隔離が実現できています。

業務の全てが揃った繁殖場を、あらゆる施設 (外部業者も含む) から運ぶことで、病気のリスクを最小限にすることができています。

肥育場

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日までここで過ごします。

協同ファームでは、肥育場のお腹の中から元気にするプロバイオティクス (腸内細菌の活性) を飲水に添加しています。このように取り組むおかげで、良い糞をさせることが良い豚の発酵を生み、臭気も抑えられた循環型農業に貢献できることになりました。

また、腸内細菌が活性化することで免疫力が高まり、その証拠に全国でもトップ5%に入るほどの少ない投薬量で豚を育ててきました。

公害のない農場を目指し、脱臭機能も備えた最新設備の豚舎を建設し、IoTによる設備の管理をしています。

ミヤチク様最新処理工場

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。近隣の農場と共有することで、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での衛生的に処理しており、カット工場のミヤチク都農工場から直接弊社に出荷しています。

このように、生産者や弊社にとっても、信頼をおけるゴールドチェーンを築けているミヤチク様であれば、安心して任せることができています。

前号で終了の特売商品

◆山形産 冷凍 平田牧場金華豚 カタローブロック [1本: 約1.6~2.3kg]

◆オーストラリア産 冷凍 ラムカタ正肉 ブロック (ウデ/ショルダー) [1パック: 約0.6~1.2kg]

◆オーストラリア産 冷凍 ラム骨付きロースブロック (フレンチネック) [1パック: 約0.6~1.2kg]

◆オーストラリア産 冷凍 ラム肉 (モモ・カタ肉使用)