

生活クラブで見たことある！
お店のメニューで見たことある！



平田牧場 三元豚のご紹介



～ご紹介 第一弾～

**6～7月販売の
ご案内**

※2学期以降の継続販売も調整中

この度、黒光商事では生活クラブの豚肉としてもお馴染みの平田牧場さんとの取引がスタート！
豚の健康・自然環境にも配慮して育てた平田牧場の豚肉は安心安全だけでなくおいしいのも自慢♪
そんな「平田牧場 三元豚」が関東の学校給食に初進出！
子ども達にぜひ食べてもらいたい、安心安全の理由・おいしいのヒミツをご紹介します。

★飼育環境にこだわり★

解放豚舎で快適に♪

自然光と新鮮な空気が入る解放豚舎で飼育。豚さん達が快適に過ごせます。

広々スペースで

ストレスフリー♪

一頭あたりの飼育スペースは1㎡で一般的な基準の1.4倍。ひろびろスペースを自由に歩き回れてストレスなく育ちます。

ゆっくりじっくり飼育♪

飼育期間は約200日。一般的な飼育期間(150日程度)に比べてゆっくりのんびり育てます。



だから
おいしい！



だから
あんしん！



★エサにこだわり★

日本の米育ち♪

配合飼料の45%に国産の飼料用米を使用(2025年5月現在)。肉質が良くなり、食料自給率UPにも貢献しています。

動物性たんぱく質不使用♪

肉骨粉などの動物性たんぱく質を使用せず、米・トウモロコシ・大麦を主体とした植物性の飼料を食べています。

輸入トウモロコシでも安心♪

配合飼料のトウモロコシはNON-GM(非遺伝子組換え)&PHF(ポストハーベストフリー)。収穫後の農薬等使用や流通段階でのコンタミネーションも徹底した安心原料です。



★品種にこだわり★

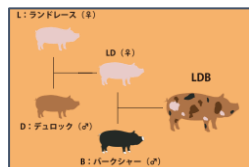
三元豚でイイとこどり♪

黒豚(パークシャー)も掛け合わせた三元豚。とろける脂ときめ細やかな肉質がおいしい豚肉です。

平田牧場は

“三元豚”の元祖♪

実は、日本で初めて銘柄豚に“三元豚”の名前を付けたのは平田牧場なんです。



だから
おいしい！



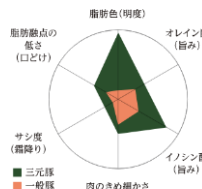
★味にこだわり★

脂がおいしい♪

一般豚よりもサシが多く入ってジューシー。イノシン酸・オレイン酸が多く、旨味が強くておいしいお肉です。

きめ細かくて柔らかい♪

筋繊維がきめ細かく柔らかいのも特徴。子ども達も食べやすい豚肉です。



だから
おいしい！



平田牧場 三元豚

ウデ・モモミックス切り落とし

1kg入り(真空)

円/袋



[カットサイズ目安]
2mm厚、2～4cmカット
※サイズは目安のためバラつきもあります



<産地>
山形、岩手、秋田、
宮城、福島、栃木
など

ご使用日の**10日前まで**にご注文ください

～他にもいいことたくさん！～

生後120日以降は
原則抗生物質を
使わないから安心★

熟練の飼育者が
愛情たっぷりに
育てるからおいしい★



豚の排泄物から堆肥を作り
その堆肥で育てた農作物を飼料にする…
資源を循環させる
サステナブルなしくみ★



未来をつくる子供たちに
ぜひ食べてほしい、知ってほしい豚肉です♪

黒光商事株式会社

TEL 03-3727-4888/FAX 0120-226-511