

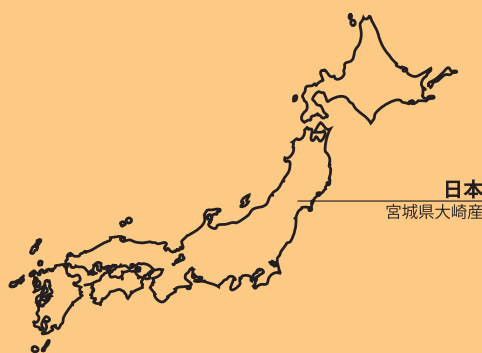
il Suino Nero

純血バークシャー 黒の豚 / 島豚 KAZUGORO

驚異の赤身の旨さを誇る、島豚 KAZUGORO。奄美大島の島豚（シマウワア）を保護の為、宮城県に移し、血統にこだわり続ける伊藤富美男氏により、20年の年月を経て、ほぼ原種となる島豚に育て上げました。

驚異的な赤身の味わいはまさに究極の豚肉と称されます。

又、同じ宮城県・大崎市にて、日本の誇る黒豚バークシャー（六白）をお米を与えながら特殊飼育。通常よりも極めて長い280日の長期飼育を行い、地下水を一日5リットル与え、旨みたっぷりに育てております。



日本
宮城県大崎市



ITO Farm S.r.l

純血バークシャー「黒の豚」ブランド
宮城・伊藤農場



ITO Farm S.r.l

「島豚 KAZUGORO」ブランド
宮城・伊藤農場



日本 宮城県大崎市産



IL SUINO
NERO DI
KAZUGORO

※ 真空なしの紙巻き流通です

究極の豚「島豚 KAZUGORO」

しまぶた かずごろう

豚の旨さの基本は血統。この血の濃さにどこまで豚どおしの掛け合わせを行う事ができるか。この手間も時間もかかる作業を行い続け、奄美大島の日本最古の豚を復活させた伊藤富美男氏。もちろん丁寧な飼育と自然農園において、大麦を中心とした餌と敷き藁をこまめに取り換える愛情豊かな飼育方法により、奄美の島豚はまさにお肉の宝石箱の味わいに昇華します。

島豚KAZUGORO チルドロース約6kg、肩ロース約3kg

故 関根一五郎氏の遺志を継ぎ、伊藤農場の伊藤富美男氏が究極の豚肉づくりに挑んだ傑作。ロースよりも肩ロースが味が濃いよねと仰るなかれ！ 驚きの味わいをぜひ一度、ご賞味ください。

月 2 回の隔週入荷となります

入荷予定とロットは、弊社営業にご確認下さい。



IL SUINO
NERO DI
KURONOBUTA

※ 真空なしの紙巻き流通です

伊藤農場の汗の結晶です！純血バークシャー「黒の豚」

くろのぶた

水、米、わりにこだわり、さらに血統も純血の濃さを追い求め、汗と涙の結晶として丁寧に育てられているバークシャー黒豚です。とことんまで、こだわった黒豚の赤身は味が濃く絶品です。さらにこちらの脂は、苦手な方ですら虜にする、まさに究極のサラッと感です。ぜひともお試しください。驚きの黒豚です。



人気の肩ロース
約 2.5kg

どーんと、約 6 kgの
骨付きロース！

こちらも月 2 回の入荷です

IL SUINO
NERO DI
KUROGANE



安納芋を食した黒豚「島安納 クロガネポーク」

種子島の地で、日本の誇る黒豚バークシャーを約280日の長期間飼育。さらに、名水と謳われる屋久島の地下水流からの水を豊富に与え、配合飼料の他に、名産品であります、糖度の高い安納芋を20%飼料として与えております。脂身の旨さはさることながら、赤身とのバランス、味の濃さ、風味、放牧豚ならではの味わいと黒豚の長所がまさに詰まった豚肉とお伝えできます。



不定期
入荷中