

il Suino Nero

島豚 / 黒豚

驚異の赤身の旨さを誇る、島豚 KAZUGORO。

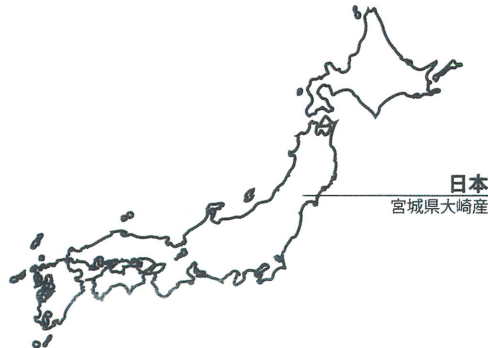
奄美大島から移畜した希少品種を 20 年の歳月をかけ、

ほぼ原種となる島豚に血統管理を行いました。

農場を手掛ける伊藤富美男氏は、同時に六白のパークシャー

黒豚も独特の配合飼料で甘みの際立った脂が特徴に育てます。

通常より長い飼育日数で丁寧な黒豚の生産を心がけます。



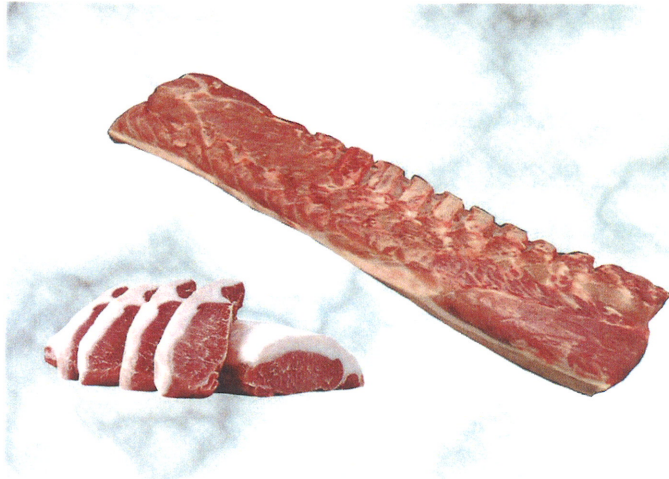


IL SUINO NERO DI KAZUGORO

「島豚 KAZUGORO」

島豚の保護に尽力した、故 関根一五郎氏の遺志を継ぎ、伊藤農場が究極の豚づくりに挑んだ結果の傑作。驚きの赤身の旨さをご賞味ください。

※ 月2回の隔週入荷となります



Il Suino Nero Di “KAZUGORO”

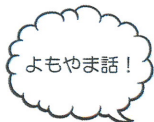
宮城県産 島豚 KAZUGORO チルド ロース 約 5 kg
宮城県産 島豚 KAZUGORO チルド 骨付きロース 約 6 kg
宮城県産 島豚 KAZUGORO チルド 肩ロース 約 2.5 kg
ロース 1 本単位 / 肩ロース 2 本単位

※ 酵素を活かすため、真空を行わない紙巻での出荷です。

賞味期限 約 15 日間 / 冷蔵流通

島系と呼ばれる豚の背脂は通常5cm近くなります。

当社では、約9mmに揃えて出荷！赤身を重視します。



豚の育成農家を頭を痛める所で、何 kg の餌で何 kg 太るのかという、効率の問題が発生します。通常の3元交配の豚であれば、約5kgの餌と5Lの水で1kg増加しますが、野生に近い島豚は約9kgに対して1kgの増加という効率の悪さ。戦後、動物性たんぱくの足りない日本では、効率重視と考えた方針はしかたないのかもしれない。



IL SUINO NERO DI KURONOBUTA

100%純血バークシャー「黒の豚」

水、米、はぞかけの藁にこだわり、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、愛情込めて丁寧に育てられたバークシャー黒豚です。

※ 毎週金曜入荷となります



Il Suino Nero Di “KURONOBUTA”

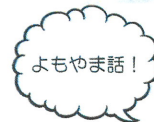
宮城県産 純血バークシャー 黒の豚 チルド ロース 約 5 kg
宮城県産 純血バークシャー 黒の豚 チルド 骨付きロース 約 6 kg
宮城県産 純血バークシャー 黒の豚 チルド 肩ロース 約 2.5 kg
ロース 1 本単位 / 肩ロース 2 本単位

※ 酵素を活かすため、真空を行わない紙巻での出荷です。

賞味期限 約 15 日間 / 冷蔵流通

こちらの豚は、豚の脂が苦手な女性でも虜にする

究極のサラツと脂です。驚かれる方が多い商品です。



国内流通を行うのであれば、できれば真空をしないで紙巻でと屠場兼カット工場の宮城の方に話をすると、驚かれました。ただ、枯らしや熟成を行うための肉に存在する酵素は真空でなくなってしまうため、できる限り紙巻での流通を行っております。



INTRODUZIONE DI SOCIETA

サプライヤーご紹介

ITO FARM s.r.l.

宮城県大崎市 伊藤農場



生産者の伊藤富美男氏とご家族の方々。

クロレラ培養を現場実践する第一人者。主にコメ生産の際に、培養したクロレラにより農業廃棄物を飼料化し使用。

豚生産においても、関根一五郎氏に師事し、黒豚の継続的な生産に日々、情熱を傾けている。

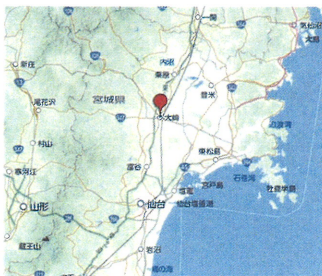
豚の生産頭数は、年間に 200 頭前後。



伊藤農場のクロレラ培養装置

豚・光合成細菌・クロレラの間で物質を循環させ、完全に閉じた循環系農場を生み出している。

関根一五郎氏は秩父水産生物研究所の所長で、クロレラ培養法研究の第一人者。



仙台から北上した車で 50 分ほどの所に、大崎市伊藤農場はあります。