

# 宮城県大崎産

## 伊藤農場



旨さは血統にあり。

### 純血バークシャー黒豚

# 「黒の豚」

～くろのぶた～

#### マエストロの生み出す、純血の極み

宮城県大崎市伊藤農場にて、黒豚肥育のマエストロ、伊藤富美男氏によって大切に育てられた、血統を重視した純血のバークシャー黒豚です。



伊藤富美男さん

#### 際立つ脂身の旨さ

脂の切れ味が特徴です。豚は好きだけれども、脂がしつこいと感じてらっしゃる方でも、これならば、旨いと感じるまま量もいただけます。赤身のバランスと脂身の旨さが際立ちます。



のしのし歩く、バークシャー

#### 藁敷きによるストレス解消とバラつきの少なさ

黒豚にストレスを与えないように健康を考え、秋季に収穫される藁を豚舎に敷き、日々愛情を込め270日以上かけて大切に育てられました。

飼料…大麦、とうもろこし、  
自家製米（クロレラ栽培米）

チルド

- ◎ ロース（骨なし） 約 6 kg × 2
- ◎ 肩ロース 約 2.5 kg × 2
- ◎ ヒレ 約 0.5 kg × 2（送料別途）
- ◎ バラ 約 6 kg × 2

紙巻き+フィルムでの流通となります。  
保持期限は約 10 日です。

※ 1 か月 2 回の屠畜となります。スケジュールにつきましては、弊社営業までお問い合わせ下さい。

登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町 3-2 TEL:03-5640-4026