

うまぶた 飛騨旨豚



旨さが違うこだわり飼育!!

食卓に「おいしい笑顔」と「安全・安心」をお届けします。

安全&安心
地産地消!

さっぱり
とした脂身!

柔らかくて
ジューシー!

【飛騨旨豚取り扱い店のご案内】

- 肉の匠家 問屋町店 TEL.0577-36-3291
- 紀ノ国屋スーパー
- マックスバリュウー中京各店
- 肉の匠家 安川店 TEL.0577-36-2989
- JAひだ Aコープ
- ジャスコ東海3県
- 岐阜アグリフーズ TEL.0581-22-1361
- JAひだ 畜産課
- イオンビッグ(東海地区)

飛騨旨豚のこだわり

- ① 肥育段階における飼料に麦を30%配合、オレイン酸向上をめざして飼料用玄米を20%配合しております。
- ② 美味しさ向上をめざして黒豚(バークシャー種)を交配しました。
- ③ 生まれてから出荷するまで抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼料で育てました。
- ④ EM(有用微生物群)を利用した飼料で肥育しています。

飛騨旨豚のおいしさのひみつ

旨味の決め手!

オレイン酸

オレイン酸が多いと旨味UP!



(飛騨旨豚)



(一般豚)

品質向上の決め手!

リノール酸

リノール酸が少ないと、軟脂を防ぎ、品質UP!



(飛騨旨豚)



(一般豚)



【お問い合わせ】

飛騨旨豚生産農場
(有)吉野ジーピーファーム
TEL.0577-35-0861 / 0577-33-0336