

丹沢高原豚ロース しゃぶしゃぶ用

やわらかで、
脂にほんのりいい甘み



食欲スイッチ ON! サラダ

肉と野菜がバランスよく摂れる「冷しゃぶサラダ」は、なんといっても主役の豚肉が、美味しくなければはじまりません。飼料や飼育環境にこだわった丹沢農場なら、味もあんしんもハイレベル。食欲目覚める、ごちそうです。

冷しゃぶは、丹沢高原豚の美味しさを最も実感できる食べ方です。ぜひ、お試しください。

丹沢農場
太田さん



丹沢農場の豚は、
こうして育てられます。

飼育環境は動物福祉(アニマルウェルフェア)を追求

離乳期の子豚はストレスに弱いため、豚舎には冷暖房を完備。足元にはスノコを敷いて衛生的に過ごします。育成・肥育期は、おがくずに土着微生物を繁殖させた発酵床を敷き詰めて飼育。豚にも地球にも優しい環境です。

安全安心と美味しさUPを叶える飼料

肥育期の飼料には、薬剤を一切使用せず、遺伝子組み換え混入防止管理済み・ポストハーベストフリーのトウモロコシ・大豆を使用。さらに、さつまいも、大麦を加えることにより、甘みのある脂肪に仕上げ、豚肉の風味を高めました。また、肉骨粉、動物性油脂ではなく、魚粉を使用することで、コストより肉の臭み(獣臭)を抑えることを優先。

※子豚幼育期のみ肺炎・下痢予防の薬剤を餌に使用します。

丹沢農場(神奈川)

丹沢高原豚ロース
しゃぶしゃぶ用 200g

厚さ約2mmでスライスしました。

(賞)お届け日含む3日間。 