

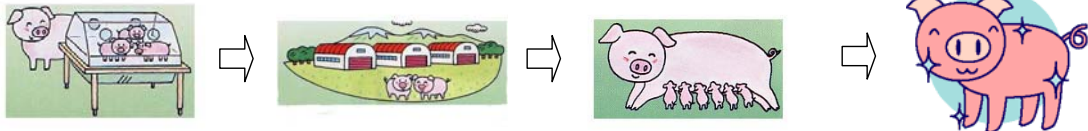
大福のこだわり商品 「いよ高原SPF豚」

① SPF豚とは？

豚の発育に悪い影響を及ぼす特定の病気^{*}に感染していない **健康な豚** のことです。

※マイコプラズマ肺炎、萎縮性鼻炎、豚赤痢、オーエスキー病、トキソプラズマ

S Specific・・・特定の
P Pathogen・・・病原体
F Free・・・不在



優秀な母豚から帝王切開などを用い、無菌状態で子豚を取り出します。

清潔なSPF豚協会認定農場で健康に育てます。

この健康な種豚どうしを交配させて「いよ高原SPF豚」が誕生します。



「いよ高原SPF豚」は
清潔な農場で、ハイレベルな技術で飼育しています。
だから、健康に成長するので
治療のための薬の量をととても少なくできるのです。

安全・安心

②産地

四国の愛媛県(伊予)にて、2ヶ所の「日本SPF豚協会認定農場」で飼育しています。



← 日本SPF豚協会に認定された農場の豚にしか表示できないマークです。

日本SPF豚協会ホームページ <http://www.j-spf.com/>

③飼料(えさ)

飼料(えさ)にやしの実を配合しました。(やしの実から搾ったオイルはチョコレートの原料にもなります。)

チョコレートのような口どけ感が自慢のお肉です。



農場より、「おかあさん」へ



ときどき空想するんですよ。この世界には、いったい何万種類の料理があるんだろうって。うちで育てたSPF豚は、肉の繊維がきめ細かくジューシーで保水性がよく、うまみが逃げません。こってり手間ひまをかけた料理でも、あっさり料理でも、「おかあさん、腕を上げたね」ってほめられますよ。