

農事組合法人 三沢農場



わたしたちの想い

私たちはいつも新しい農業を追求し、顧客が求める満足と真心を届けます。

◎農業は命の源である自然の恵み（食物）を、環境と調和しながら自然循環の中で心を込めて大きくはぐくみ、社会へ提供する仕事です。

私たちは常に地を愛する心で、豊かな地域社会の創造に貢献します。

◎農業は地域社会と密着し、絶対の安全を求められる仕事です。私たちは時流に合わせ、常に安定し成長する経営を続けることが地域社会にも役立つことだと思います。

住んでみたい、働いてみたい、休養してみたい地域にする。

私たちは互いを尊重し幸せな人生と、社会の繁栄を目指して、成長を続けます。

◎私達が持っている個性、潜在能力を発揮できるように挑戦し続け、幸せな人生、働きがいのある職場を目指します。

「生命産業 = 愛情産業。」飼育管理の行き着く先は愛しかない。そこには打算も効率もない、恋愛に近いものです。

バークシャー種（黒豚）

黒豚は肉の繊維が細かいため、保水性が高く肉質の締まりがよい。また、脂肪の融ける温度が高いため脂がべとつかず、さっぱりしている面があります。また、旨味の元となるアミノ酸などの含有量が高く、臭みが無い、といった評価があります。しかし、産子数が少なく成長が遅いという欠点もあります。

ケンボロー種（SPF-MD豚）

SPF(Specific Pathogen Free)= 特定病原菌不在豚、MD(Minimum Disease)= 最小限の病気。「SPF-MD」とは、特定病原菌不在豚という枠ではなく、特定の病原菌不在を当然とし、より広範囲で質の高い衛生管理をおこない、豚全体の病気をコントロールしています。従来の SPF 豚を凌駕する高度な飼育管理が要求されます。

バークシャー種（黒豚）と SPF-MD豚を融合し、純植物性飼料で育てた高品質豚肉。

やまざきポーク

農場主 山崎 伸さんの想いが形となった逸品!!

豚肉に含まれるビタミン E が一般豚の約 7 倍！

牛肉、豚肉、そして鶏肉はもともとビタミン E が多く含まれておりません。やまざきポークは飼料にビタミン E を配合し豚肉中のビタミン E 含量を約 7 倍に引き上げました。その結果、ビタミン E の特性である生体膜（細胞膜）安定化作用により、肉に締まりがあり、しかも日持ちが良い豚肉に仕上がりました。ビタミン E の生理作用はこのほかに、酸化（サビ）を防ぐ抗酸化作用があります。そのため、若さを保つビタミンと言われています。

【食肉に含まれるビタミン E 含量比較】

食肉名	含有量(100g 当り)
やまざきポーク	0.78
一般豚（豚ロース肉脂身なし）	0.1
国産牛サーロイン	0.2
ブロイラーモモ	0.3

アクが少なく味わい豊か…

飼料は魚粉、肉骨粉、動物性脂肪を一切使用せず、純植物性飼料で育てました。従ってあっさりした脂肪でアクの出る量が少ない豚肉に仕上がりました。特にしゃぶしゃぶはアクが極少で絶品です。



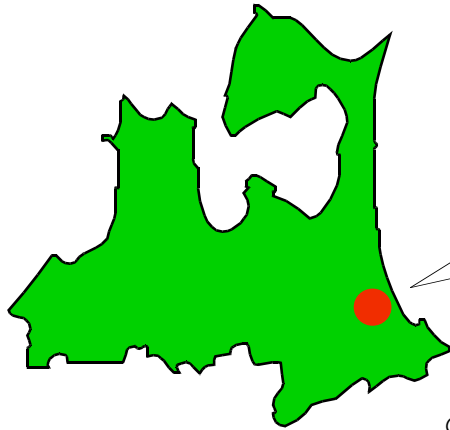
ロース



バラ

カタロース





青森県
三沢市

昭和6年、世界初の太平洋無着陸横断飛行の出発地「みさわ」。米空軍・航空自衛隊・民間航空会社が滑走路を共用する全国でもめずらしい空港がある、大空の街「みさわ」。

「みさわ」を中心とした青森県南地方は日本人の胃袋をささえる農産物の供給基地。特に養豚業は、日本屈指の八戸港から陸揚げされる家畜飼料コンビナートなど大規模経営を可能にする産業基盤が整備されています。

三沢農場の皆さんの想い
「住んでみたい、
働いてみたい、
休養してみたい...」
「みさわ」とはそんな街。



営業時間
月～土曜日 9:00～19:00
日曜日 10:00～18:00

TEL.0176-53-5210
FAX.0176-53-7711
メール info@bbq.co.jp
ホームページ www.BBQ.co.jp
ショッピング <http://store.yahoo.co.jp/bbq>

ぜひ一度良もらいたい豚肉おはす。
くわいば きちん まい

超おもしろい!!
みさわで
豚肉を
食べて