

佐助豚の母の、濃いうまみ 「歯ごたえ」を楽しむ豚肉

上質な脂、とろけるうまみ特徴の、久慈ファーム「折爪三元豚 佐助（佐助豚）」。そのお母さんが「おそ咲きノ豚」です。母豚ならではの肉の大きさ、たくましいうまみと歯ごたえは、これまでの豚肉になかった「個性」。久慈ファームが自信を持ってお届けする、初の母豚ブランドです。

「おそ咲きノ豚」のふるさと

「おそ咲きノ豚」「佐助豚」を生産している久慈ファームがあるのは、岩手県最北端、青森との県境に位置する二戸市・軽米町。奥羽山脈や北上山地からなる丘陵地が広がる、豊かな自然に恵まれたまちです。
※農場＝軽米町、本社・加工場＝二戸市



	飼育期間	精肉重量	年間出荷頭数
おそ咲きノ豚	約3.5年	約100kg	約150頭
	約7倍	約2倍	約60分の1
適齢出荷の豚 (佐助豚)	約0.5年 (180日)	約50kg	約9000頭

ご注文はお電話・FAX・メールで
tel : 0195-23-3491
fax : 0195-23-3490
mail : info@sasukebuta.co.jp

●営業時間 / 当日発送受付時間
ご注文・お問い合わせ 8:00~17:00
当日発送のご注文 8:00~14:00
(定休日: 土・日曜)

14:00 までのご注文で当日発送可能です。
ご注文の追加・変更・キャンセルも14:00 までにご連絡下さい。

●発送の注意
1ケース13.5kg以内で1ケース分の送料となります。

久慈ファーム有限公司
〒028-6102 岩手県二戸市下斗米字十文字 50-12

<https://sasukebuta.co.jp>

<https://sasukebuta.co.jp/osozaikinobuta/>



KUJI FARM



やわらかいとは言わせない

おそ咲きノ豚

柔らかいお肉が 愛される時代に

一般的に豚の肉質は、飼育期間に比例して歯ごたえが増してゆきます。出荷時期が遅い母豚などは肉質が硬くなり、安価で取引されるようになります。

生産者であり販売者でもある私は、母豚の持つポテンシャルの高さを知っているが故、名もない豚として販売・購入されていることに歯がゆい思いを抱いていました。

「母豚特有の旨味と歯ごたえを求めるお客様もきっといるはずだ」そんな思いが日々の中でふつと温まり「おそ咲きの豚」と名付けた母豚のブランドを始めました。

母豚のブランド化は、日本で初めての試みです。そのくらい注目されて来なかった。ですが、噛めば噛む程感じる豚肉の旨味と、それを感じる為にあるかのような歯ごたえは、母豚にしか出せない魅力であると思っています。

これからその魅力が皆さまに広く知られ、愛されるよう願いを込めて「おそ咲きノ豚」と名付けました。

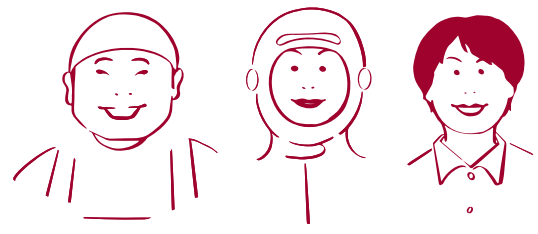
そんな「おそ咲きノ豚」の魅力をどうぞご堪能下さい。





一貫生産でお届け

飼育、加工、販売まで、一貫した生産・管理を行なっている久慈ファーム。特に母豚である「おそ咲きノ豚」の健康状態には気を配り、一頭一頭えさの量を調整するなどの個体管理を行なっています。



佐助豚のお母さんとして子どもを産み育てることおよそ三年。母豚は役目を終えて、「おそ咲きノ豚」として出荷されます。



えさの量を個体によって変えるなど、徹底管理された飼育環境のもと、健やかに大きく成長する母豚たち。半年ほどで出荷される佐助豚に比べて飼育期間が長く、希少性の高さも魅力です。



「おそ咲きノ豚」とは

半年で出荷される佐助豚に比べて、母豚である「おそ咲きノ豚」の出荷年齢は3年半ほど。飼育期間が長いぶん大きく育ち、肉質はしっかりと、肉のうまみも濃厚で「噛めば噛むほど味わいが出てくる」のが魅力です。

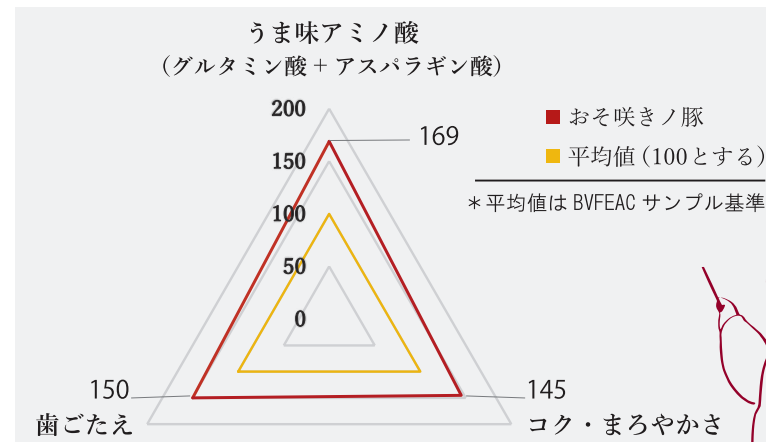
1 うまみ感じる歯ごたえ

「おそ咲きノ豚」のいちばんの特徴が、弾力のあるしっかりと歯ごたえ。今の日本では「柔らかさ」が求められるがちですが、一般的な豚肉に比べてうまみやコクが豊富だからこそ「噛んで味わう」ことで、肉本来の美味しさを最大限に堪能できます。

2 赤身肉の味の濃さ

ぜひ味わってもらいたいのが、赤身肉の味の濃さ。飼育期間の長い母豚だからこそその魅力です。うまみのものであるグルタミン酸・アスパラギン酸の含有量が、平均的な豚肉に比べ約1.7倍！さらに、コク・まろやかさも平均に比べ1.4倍以上です。

ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社
による分析結果に基づき作成



3 優れたコストパフォーマンス

「おそ咲きノ豚」は、ブランド豚「佐助豚」と同様の生育環境のもと飼育される国産豚肉。安全・安心で高品質なのはもちろんのこと、部位によっては佐助豚の半分の価格で購入が可能。優れたコストパフォーマンスも魅力です。



大きさ比較：ロース肉の場合



佐助豚 約15cm



おそ咲きノ豚 約20cm

おすすめの調理法

「おそ咲きノ豚」は、しっかりと歯ごたえと濃いうまみが特徴。この個性を「一般的な豚肉にはない魅力」として最大限に生かすための、おすすめの調理方法を紹介します。



肩ロース



スライスの厚みで食感も自在に

調理例：チャーシュー丼

脂身と赤身のバランスがよく、豚のうまみと食感を味わえる肩ロース。「おそ咲きノ豚」なら薄めにスライスしても食感がしっかりと感じられ、また、すじの部分も気にならなくなります。

挽肉



細かく挽いても食べ応え十分

調理例：シュウマイ

弾力のある「おそ咲きノ豚」は、挽肉にしても存在感たっぷり。滑らかに食べやすいのは細挽き。歯ごたえとうまみを味わうなら粗挽き。混ぜて使うと、それぞれの良さを楽しめます。

バラ



脂×赤身の濃厚な旨みを味わえる

調理例：ポッサム

脂の甘みとジューシーな味わいを楽しめるバラ。「おそ咲きノ豚」は赤身のうまみも濃厚なので、より「豚肉の美味しさ」を感じられます。圧力鍋等でじっくりと調理するのがおすすめ。

お取り扱い部位

〈ご注文時の注意〉

- 本商品の入荷時期は不定期となっております。
- 入荷から5日間はチルドでの出荷が可能です。5日目以降は冷凍での取扱いとなります。
- スライス加工は、入荷時に限り対応をさせていただきます。(スライスの厚さ：3mm～)
- 最小ロットを下回る場合、別途小分け加工料金を頂いております。(冷凍商品では最小ロットを下回るご注文はお受け出来ません。)
- サイズには個体差があります。



入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



ロースブロック原木

● 一本10kg 前後

オーダーカット

● チルド：1kg～

● 冷凍：1p (約1kg) 単位

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



バラブロック原木

● 一枚10kg 前後

オーダーカット

● チルド：1kg～

● 冷凍：1p (約1kg) 単位

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



肩ロースブロック原木

● 一本5kg 前後

オーダーカット

● チルド：1kg～

● 冷凍：1p (約1kg) 単位

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



ヒレブロック

● 一本1kg 前後

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



モモブロック原木

● 一本16kg 前後

オーダーカット

● チルド：1kg～

● 冷凍：1p (約1kg) 単位

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



ウデブロック原木

● 一本12kg 前後

オーダーカット

● チルド：1kg～

● 冷凍：1p (約1kg) 単位

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



挽肉 (3mm)

● 最小ロット：1kg～

● リードタイム：3日間

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



粗挽き (9mm)

● 最小ロット：1kg～

● リードタイム：3日間

入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍



超粗挽き (12mm)

● 最小ロット：1kg～

● リードタイム：3日間