

久慈ファーム有限会社

〒028-6102 岩手県二戸市下斗米字十文字 50-12

tel.0195-23-3491 fax.0195-23-3490

mail info@sasukebuta.co.jp

<https://sasukebuta.co.jp>

KUJI FARM

ご注文は電話・FAX・メールで

tel. 0195-23-3491

fax. 0195-23-3490

mail info@sasukebuta.co.jp

●営業時間、当日発送分注文受付時間

ご注文・お問い合わせ 8:00～17:00

当日発送でのご注文 8:00～14:00

(休業日：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までにご連絡ください。

●14:00 までのご注文でのお届け可能日時

翌日お届け【午前中お届け可能】東北・関東

【14時以降お届け可能】北海道一部・関西・信越・北陸・中部

翌々日お届け【午前中お届け可能】中国・四国・九州・沖縄

指定可能時間 午前中／14:00～16:00／16:00～18:00／18:00～20:00／19:00～21:00

※地域によって最短配送時間が異なります。

※北海道、関西、一部地域によっては、上記の最短の着日が異なります。

※交通事情や天災によりご指定の時間帯にお届けできない場合がございます。

※14時以降のご注文は翌営業日の発送とさせていただきます。

●発送の注意点

- ・1ケース 13.5kg 以内で1ケース分の送料になります。
- ・冷凍品と冷蔵品を1ケースに同梱することも可能です。その際は、冷凍便・冷蔵便いずれかを
ご指定いただければその温度帯で発送いたします。

●初めてのご注文の方へ

- ・はじめてのご注文の方は代金引換からとさせていただきますが、不都合がある場合はご相談下さい。
- ・お取引をはじめの際、弊社にてお客様情報を登録させていただくため、「新規得意先様記入シート」
の記入をお願いしております。

●サンプル品の発送について

- ・ご希望のお客様には少量のサンプル品をお出しすることが可能です。味見程度の量であれば商品代金
弊社負担で、それ以上のご希望の場合はお客様負担となります。まずはご相談ください。
- ・送料について
既にお取引があるお客様／サンプル品のみのお送りとなる場合は、お客様に送料をご負担いただきます。
初めてのご注文のお客様／お客様に送料をご負担いただきます。



食を慈しむ。

受け継がれてきた美味しさをいつまでも。
いのちに感謝といつくしみをこめて、
食卓を笑顔にすることが、わたしたちの喜びです。

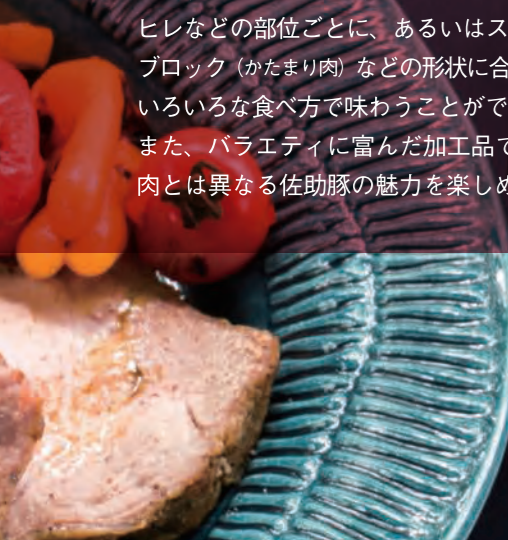
商品別目次

1. 佐助豚 (さすけぶた).....	2
1-1. 精肉	4
1-2. 内臓類	8
1-3. 串焼き	12
1-4. シャルキュトリー.....	14
1-5. ハム・ソーセージ.....	16
1-6. 中華加工品	19
1-7. その他の加工品	20
1-8. 小売商品一覧	24
2. 熟レ鶏 (うれどり)	26
3. 菜彩鶏 (さいさいどり).....	28
4. ゆきまる (ジャージー仔牛)	30
5. ギフトセット	32
6. 佐助豚の肉ごよみ.....	34

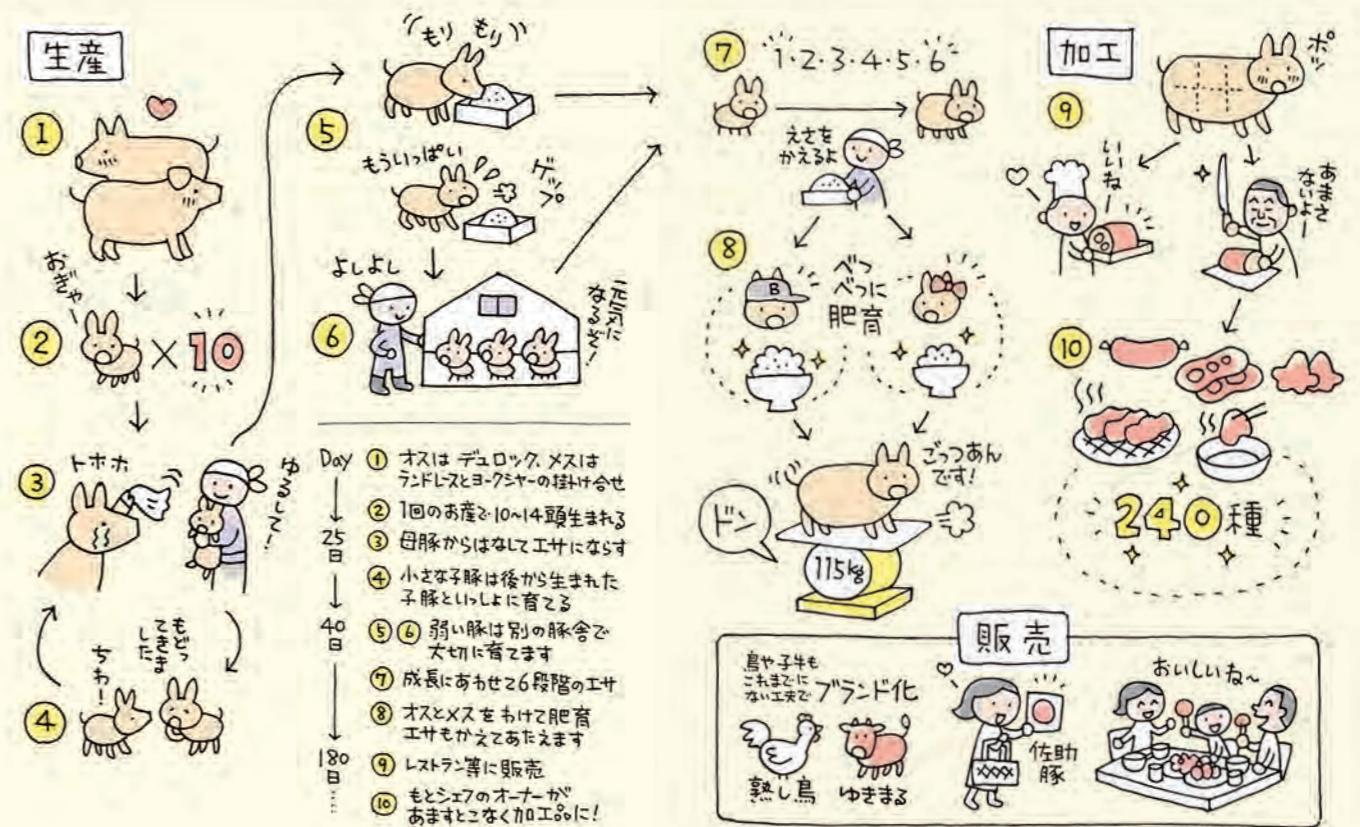
「さ」がつくうまさ! /

佐助豚の 愉しみかた。

脂も赤身もうまい佐助豚は、ロース、バラ、ヒレなどの部位ごとに、あるいはスライス、ブロック（かたまり肉）などの形状に合わせて、いろいろな食べ方で味わうことができます。また、バラエティに富んだ加工品では、精肉とは異なる佐助豚の魅力を楽しめます。



農場から食卓まで 佐助豚STORY



佐助豚って どんな肉?



3品種を 掛け合わせた三元豚

佐助豚は、「ランドレス種」「大ヨークシャー種」から生まれたメスと、「デュロック種」のオスを掛け合わせた三元豚です。それぞれの長所を備えた佐助豚は、肉質において、味が良い、キメが細かい、やわらかいなどの特徴があります。



臭みが少ない

霊峰・折爪岳の清らかな伏流水を飲み、植物性炭化物（フミン酸）を配合した飼料を与えられている佐助豚は、臭みの少ない、上質な肉。お客さまからは、「豚肉の独特の臭みが苦手だったけれど、佐助豚なら食べられる」という嬉しい声もいただいています。



Sasu

脂がうまい

佐助豚の魅力は、なんといっても脂のうまさ。融点（脂が溶け出す温度）が一般的な豚肉よりも2〜3度低いので、口の中で脂が溶け、甘みを感じやすくなっています。また、温度が下がっても脂が固まりにくく口の中に残らないので、冷めてもおいしく食べられます。



赤身もうまい

佐助豚の肥育期間は一般的なそれよりも長めなため、その分、赤身のうまみが増えています。しかも佐助豚の赤身は保水力があるので、蓄えたいうまみを逃さず、アクが出にくいという特徴があります。





佐助豚

脂も赤身もうまい佐助豚は、ロース、バラ、ヒレなどの部位ごとに、あるいはスライス、ブロック（かたまり肉）などの形状に合わせて、いろいろな食べ方で味わうことができます。

〈ご注文時の注意〉

※スライスの厚さのご希望があればご相談ください。
※しゃぶしゃぶ用スライスはシートを挟み1枚ずつ取りやすい仕様になっています。
※賞味期限は製造日よりの日数です。
※最小ロット以下での小分けは、別途料金がかかります。



精肉-1 冷蔵
ロース骨付き

●重量/1本 6kg 前後 ●最小ロット/1本単位
●賞味期限/5日 ●リードタイム/3日
●備考/骨 300~400g

背骨を手作業で抜いてロースに傷がつかないようにしています。



精肉-2 冷蔵
ロースブロック原木

●重量/1本 5kg 前後
●最小ロット/1本単位
●賞味期限/5日

※ご注意：
ロースブロック原木とロースブロックは最小ロットが違います。

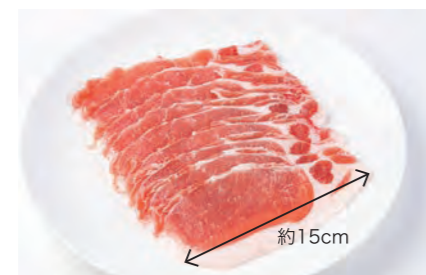
精肉-3 冷蔵
ロースブロック (オーダーカット)

●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-4 冷蔵
ロースステーキ・カツ用、焼肉用

●スライス/カツ用 80g-・焼肉用 6mm-
●最小ロット/1kg- ●賞味期限/5日



精肉-5 冷蔵
ローススライス

●スライス/3mm- ●サイズ/約 15cm
●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-6 冷蔵
ロースしゃぶしゃぶ用

●スライス/2mm-
●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日

※ご注意：
肩ロースブロック原木と肩ロースブロックは最小ロットが違います。



精肉-7 冷蔵
肩ロースブロック原木

●重量/1本 2.5kg 前後
●最小ロット/1本単位
●賞味期限/5日

精肉-8 冷蔵
肩ロースブロック (オーダーカット)

●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-9 冷蔵
肩ロースステーキ・カツ用、焼肉用

●スライス/カツ用 80g-・焼肉用 6mm-
●最小ロット/1kg- ●賞味期限/5日



精肉-10 冷蔵
肩ローススライス

●スライス/3mm- ●サイズ/約 15cm
●最小ロット/1kg- ●賞味期限/5日



精肉-11 冷蔵
肩ロースしゃぶしゃぶ用

●スライス/2mm- ●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-12 冷蔵
ヒレブロック

●重量/1本 450g-550g 前後
●最小ロット/1本単位 ●賞味期限/5日



※ご注意：
バラブロック原木とバラブロックは最小ロットが違います。

精肉-13 冷蔵
バラブロック原木

●重量/1枚 5kg 前後
●最小ロット/1枚単位
●賞味期限/5日

精肉-14 冷蔵
バラブロック (オーダーカット)

●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-15 冷蔵
バラ焼肉用

●スライス/6mm- ●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-16 冷蔵
バラスライス

●スライス/3mm- ●サイズ/約 20~25cm
●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



精肉-17 冷蔵
バラしゃぶしゃぶ用

●スライス/2mm-
●最小ロット/1kg-
●賞味期限/5日



佐助豚 モモブロック

外モモ (約4~5kg)

シキンボ (約0.5kg)
ハバキ (約0.5kg) ナカニク (約2kg) ランイチ (約1~1.2kg)

内モモ (約2kg)

しんたま (約1.5kg)

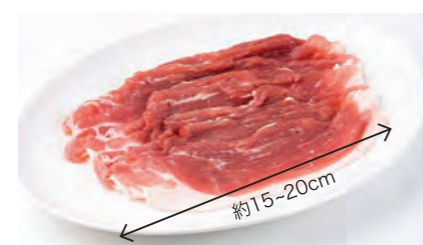
精肉-18 冷蔵
モモブロック原木
●重量 / 1本 8kg 前後
●最小ロット / 1本単位
●賞味期限 / 5日

精肉-19 冷蔵
モモブロック (オーダーカット)
●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日
●備考 / 原木での販売が優先となりますので、部位指定での注文時にはご確認ください。

精肉-20 冷蔵
スネブロック
●重量 / 1本 300g 前後
●最小ロット / 1本単位
●賞味期限 / 5日



精肉-21 冷蔵
モモ焼肉用
●スライス / 6mm~ ●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日



精肉-22 冷蔵
モモスライス
●スライス / 3mm~ ●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日 ●サイズ / 約15~20cm



精肉-23 冷蔵
モモしゃぶしゃぶ用
●スライス / 2mm~ ●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日

通常はウデ肉を使用しておりますが、背脂やバラ肉などの部位でも承りますので、ご相談ください。



精肉-24 冷蔵
挽肉 (3.2mm)
●最小ロット / 1kg~ ●賞味期限 / 5日



精肉-25 冷蔵
粗挽き (9mm)
●最小ロット / 1kg~ ●賞味期限 / 5日



精肉-26 冷蔵
超粗挽き (12mm)
●最小ロット / 1kg~ ●賞味期限 / 5日



スペアリブ

一般的な物よりも肉厚です。カットの種類も豊富なので仕様に合わせて選べます。

※お肉の大きさが異なる為、カットの際のサイズに変動がございます。



精肉-27 冷蔵
スペアリブブロック
●重量 / 1枚 1kg 前後
●最小ロット / 1枚単位
●賞味期限 / 5日



精肉-28 冷蔵
スペアリブ4ピースカット
●最小ロット / 1枚単位
●賞味期限 / 5日



精肉-29 冷蔵
スペアリブ6ピースカット
●最小ロット / 1枚単位
●賞味期限 / 5日



精肉-30 冷蔵
スペアリブ10ピースカット
●最小ロット / 1枚単位
●賞味期限 / 5日



精肉-31 冷蔵
スペアリブ14ピースカット
●最小ロット / 1枚単位
●賞味期限 / 5日

佐助豚ウデブロック

精肉-32 冷蔵
ウデブロック原木
●重量 / 1本 6kg 前後
●最小ロット / 1本単位
●賞味期限 / 5日

精肉-33 冷蔵
ウデブロック (オーダーカット)
●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日

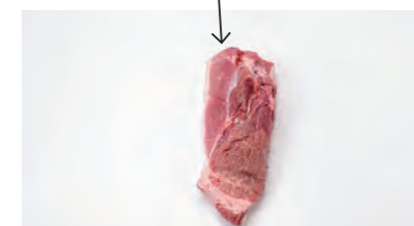
原木

肩三角 (約1kg)

精肉-34 冷蔵 冷凍 受注生産
トントロブロック
●重量 / 1枚 300g 前後
●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 冷蔵 5日、冷凍 180日



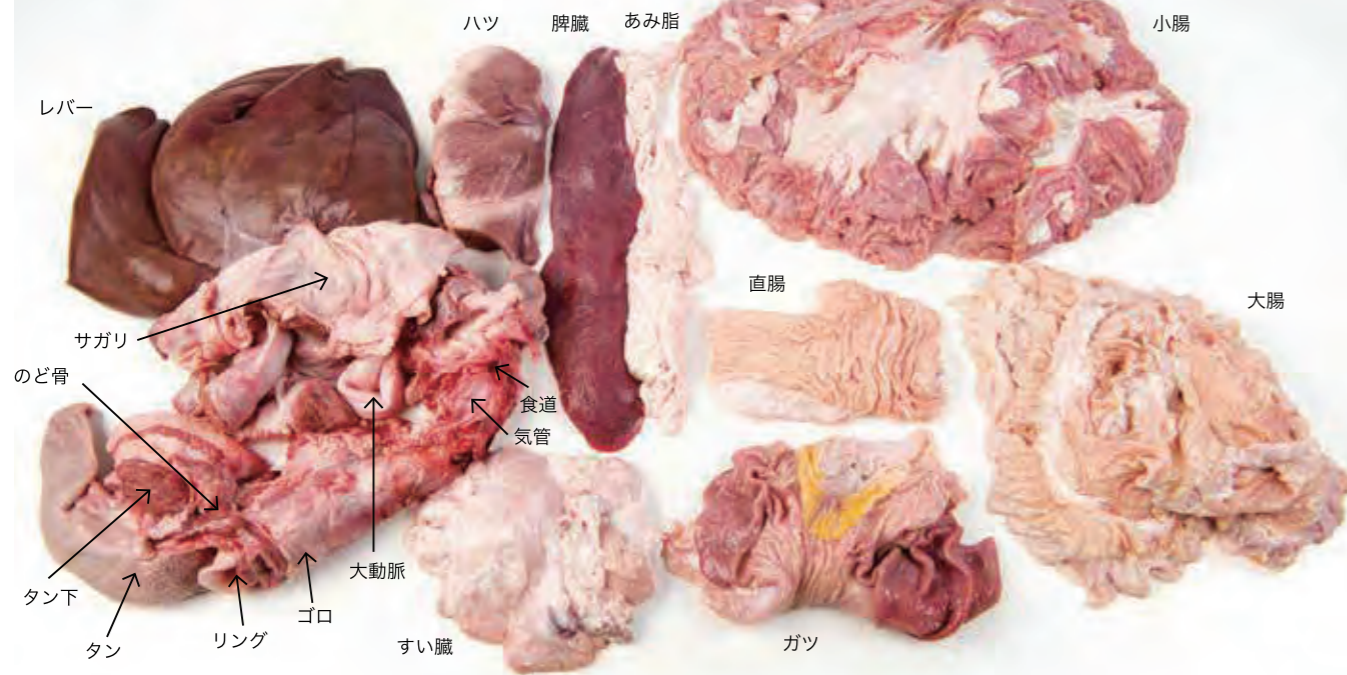
精肉-36 冷蔵
ウデ切り落とし
●スライス / 2mm~
●最小ロット / 1kg~
●賞味期限 / 5日



精肉-35 冷蔵
ミスジ脂付き
●重量 / 1本 500g 前後
●最小ロット / 1本単位
●賞味期限 / 5日



内臓類



内臓-1 冷蔵

内臓セット

- 重量 / 8kg 前後
- 最小ロット / 1 頭単位
- 賞味期限 / 5 日

- セットや単品での大腸・小腸・直腸は開かれた状態のものです。
- コブクロはメスの場合のみ入っています。
- セット内容は選ぶことができません。
- 血、皮、肺、チチカブ、テールは取り扱っておりません。

内臓-2 冷凍

ホルモンポイル

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日

内臓-3 冷凍

ホルモンポイルやわらか煮

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日

大腸、小腸、ガツ、大動脈、食道等が入っています。



内臓-4 冷蔵

生ホルモンミックス

- 最小ロット / 500g~
- 賞味期限 / 5 日

主に小腸、大腸、ガツが入っています。



味噌味です。

内臓-5 冷蔵

味付けホルモン

- 最小ロット / 500g~
- 賞味期限 / 5 日



内臓-7 冷蔵 冷凍 NEW

きく脂(生)

- 重量 / 500g前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~、冷凍 1kg 単位
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日、冷凍 180 日



精肉-16 冷蔵 冷凍

テッポウ(直腸)

- 重量 / 200g前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~、冷凍 1kg 単位
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日、冷凍 180 日



内臓-15 冷蔵 冷凍

コブクロ(子宮)

- 重量 / 100g前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~、冷凍 1kg 単位
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日、冷凍 180 日
- 備考 / 国産のものになる場合があります。



内臓-14 冷蔵

あみ脂

- 重量 / 180g 前後
- 最小ロット / 500g~
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日
- リードタイム / 5 日



内臓-8 冷蔵

ショウチョウ(小腸)

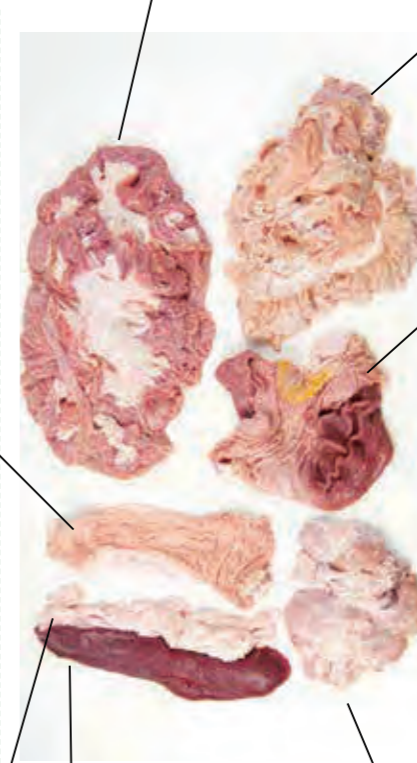
- 重量 / 1.5kg 前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日



内臓-9 冷蔵

ダイチョウ(大腸)

- 重量 / 1kg 前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日



内臓-10 冷蔵

ガツ(胃)

- 重量 / 600g 前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日



内臓-11 冷蔵 冷凍 希少部位

ガツ芯

- 重量 / 50g 前後
- 最小ロット / 冷蔵 200g~、冷凍 1kg 単位
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日、冷凍 180 日
- リードタイム / 5 日

内臓-6 冷蔵

白物セット

- 重量 / 4kg 前後
- 最小ロット / 1 頭単位
- 賞味期限 / 5 日



内臓-13 冷蔵

チレ(脾臓)

- 重量 / 150g 前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~(3 個分)
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日
- リードタイム / 5 日



内臓-12 冷蔵

すい臓

- 重量 / 300g前後
- 最小ロット / 冷蔵 500g~
- 賞味期限 / 冷蔵 5 日
- リードタイム / 5 日



内臓-18 冷蔵 冷凍

ハツ(心臓)

- 重量 / 1個 250g 前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~(2個分)、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



内臓-19 冷蔵 冷凍

フェガラミ(気管)

- 重量 / 30g前後
- 最小ロット / 冷蔵200g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- リードタイム / 5日



タンと気管の間にある部分。

内臓-20 冷凍 希少部位

ゴロすじ切り

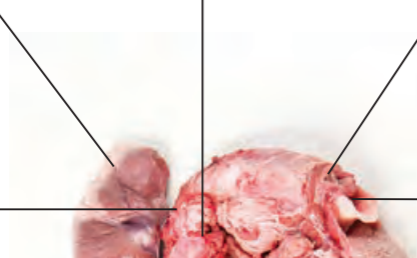
- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日
- リードタイム / 14日
- 備考 / セットのゴロはすじ切りされていません。



内臓-27 冷蔵 冷凍

ノドスジ(食道)

- 重量 / 20g前後
- 最小ロット / 冷蔵200g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- リードタイム / 5日



気管とタンの間にある声帯の部分です。

内臓-21 冷蔵 冷凍

リング(のど軟骨)

- 重量 / 1個 20g前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- リードタイム / 3日
- 備考 / 国産のものになる場合があります。



内臓-26 冷蔵 冷凍

ハツモト(大動脈)

- 重量 / 50g前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- リードタイム / 5日



内臓-17 冷蔵

赤物セット

- 重量 / 3kg 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 5日



内臓-22 冷蔵 冷凍

タン

- 重量 / 1本 250g前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~(2本分)、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- 備考 / 国産のものになる場合があります。



内臓-25 冷蔵 冷凍

レバー(肝臓)

- 重量 / 1.5kg 前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



内臓-24 冷蔵 冷凍

サガリ(ハラミ/横隔膜)

- 重量 / 400g前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- 備考 / 国産のものになる場合があります。



タンの根元部分です。

内臓-23 冷凍 希少部位

タン下

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



毛は処理していますが、残っている場合がございます。

内臓-28 冷凍

耳

- 重量 / 1p1kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



爪はついたままです。

内臓-29 冷凍

豚足

- 重量 / 1p5kg 入 (1本 400g 前後)
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



毛は処理していますが、残っている場合がございます。

内臓-30 冷凍

鼻ポイル

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



内臓-31 冷蔵 冷凍

カシラ(コメカミ・ホホ)

- 重量 / 300~400g 前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~、冷凍1kg単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日
- 備考 / 大・小サイズが混じります。



内臓-32 冷凍

頭骨(アゴなし)

- 重量 / 2kg 前後
- 最小ロット / 1個~
- 賞味期限 / 180日



内臓-33 冷蔵

マメ(腎臓)

- 重量 / 200g 前後
- 最小ロット / 冷蔵500g~ (3個分)
- 賞味期限 / 冷蔵5日



内臓-34 冷蔵

背脂

- 最小ロット / 1kg~
- 賞味期限 / 5日
- リードタイム / 3日



内臓-35 冷凍

ラード

- 重量 / 1p2kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日
- リードタイム / 7日



内臓-36 冷凍

ゲンコツ

スープのだし用です。

- 重量 / 1p5kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 365日



内臓-37 冷凍

コミガラ

スープのだし用です。

- 重量 / 1p5kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 365日



スープのだし用です。

内臓-38 冷凍 NEW

バラ骨

- 重量 / 1p5kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



バラについている軟骨です。煮込み料理などに使えます。

内臓-39 冷凍

バラナンコツ

- 重量 / 1p2kg 入
- 最小ロット / 1p~
- 賞味期限 / 180日



串焼き

佐助豚

●重量/1本35g ●規格/1p³⁰20本入 ●最小ロット/1p~ ●賞味期限/180日
●串焼き-9 ●串焼き-10 のみリードタイム5日

冷凍

1袋³⁰20本入



<p>串焼き-1 バラ串</p>  <p>約8cm</p>	<p>串焼き-2 トントロ串</p> 	<p>串焼き-3 カシラ串</p> 	<p>串焼き-4 リング(のど軟骨)串 ※原料国産豚使用</p> 	<p>串焼き-5 ハツ串 ※原料国産豚使用</p> 	<p>串焼き-6 サガリ串</p> 
<p>串焼き-7 ホルモン ポイル串</p> 	<p>串焼き-8 タン串 ※原料国産豚使用</p> 	<p>串焼き-9 コブクロ ポイル串 廃番</p> 	<p>串焼き-10 ノドスジ(食道) ポイル串</p> 	<p>串焼き-11 鼻ポイル串</p> 	<p>串焼き-12 レバー串</p> 

菜彩鶏

●重量/1本35g
●規格/1ケース50本入
●最小ロット/1ケース~
●賞味期限/180日

冷凍

<p>串焼き-13 菜彩鶏モモ串</p> 	<p>串焼き-14 菜彩鶏皮串</p> 	<p>串焼き-15 菜彩鶏砂肝串</p> 	<p>串焼き-16 菜彩鶏 テール串 (ボンジリ)</p> 
--	---	---	---



揚げ物




佐助豚

●重量/1本25g(精肉状態) ●規格/1p25本入 ●最小ロット/1p~ ●賞味期限/180日 ●揚げ物-7 のみリードタイム5日

冷凍

1袋25本入



<p>揚げ物-1 バラ串カツ用</p> 	<p>揚げ物-2 トントロ串カツ用</p> 	<p>揚げ物-3 カシラ串カツ用</p> 	<p>揚げ物-4 サガリ串カツ用</p> 	<p>揚げ物-5 ヒレ串カツ用</p> 
<p>揚げ物-6 つくね串カツ用</p>  <p>約6cm</p>	<p>揚げ物-7 受注生産 レバー串カツ用</p> 	<p>揚げ物-8 冷凍 受注生産 ローズ100g (パン粉付き) ●重量/1枚100g ●最小ロット/1ケース30枚入 ●賞味期限/180日 ●リードタイム/5日</p>  <p>100g 15cm</p> <p>揚げ物-9 冷凍 受注生産 ローズ120g (パン粉付き) ●重量/1枚120g ●最小ロット/1ケース30枚入 ●賞味期限/180日 ●リードタイム/5日</p>		

菜彩鶏

●重量/1本25g(精肉状態) ●規格/1p25本入 ●最小ロット/1p~ ●賞味期限/180日

冷凍

<p>揚げ物-10 菜彩鶏ささみ串カツ用</p> 	<p>揚げ物-11 菜彩鶏手羽先串カツ用</p> 	<p>揚げ物-12 菜彩鶏モモ串カツ用</p> 
--	--	---

Charcuterie Traiteur Sasuke' depuis 2014

シャルキュトリー

一頭一頭大切に育てた「佐助豚」を無駄なく生かすことを考え、
新たな挑戦として2014年に始まった「シャルキュトリー・トール・佐助」。
ひとつひとつ自社の手作りで、お客様のもとへお届けしております。
生産者がつくるシャルキュトリーをぜひご賞味ください。

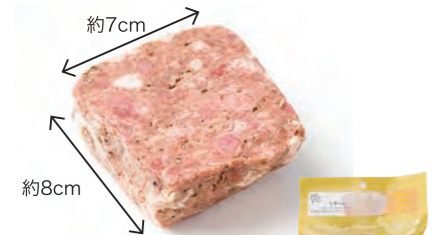
佐助豚のレバーとウデ肉を
使用した田舎風パテです。



シャル-1 冷凍

**佐助豚の五穀入り
パテ・ド・カンパーニュ(原木)**

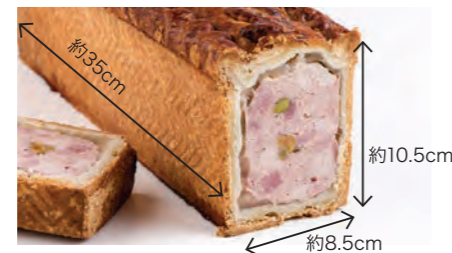
●重量/1本約1.5kg ●サイズ/約8×28×7cm
●最小ロット/1本 ●賞味期限/180日



シャル-2 冷凍

**佐助豚の五穀入り
パテ・ド・カンパーニュ 120g**

●重量/1p120g ●最小ロット/1p-
●賞味期限/180日



シャル-3 冷蔵 受注生産

**佐助豚の
パテ・オン・クルット(原木)**

●重量/約2.5kg-3.0kg ●サイズ/約8.5×35×10.5cm
●最小ロット/1本単位 ●賞味期限/5日 ●リードタイム/7日



シャル-5 冷蔵 受注生産

**佐助豚の
パテ・オン・クルット カクテル**

●重量/約1.6kg ●サイズ/約4×50×6cm
●最小ロット/5本 ●賞味期限/5日 ●リードタイム/7日



シャル-4 冷凍

**佐助豚の
パテ・オン・クルット 120g**

●重量/1p120g ●最小ロット/1p-
●賞味期限/180日

まわりのパイと中の肉とで
ひとつの食事として
十分な一品です。

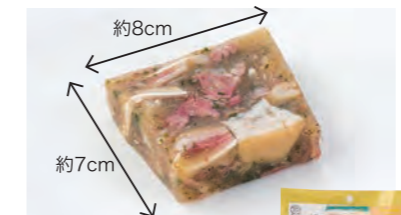
豚足・カシラ・耳が入っている
テリーヌです。



シャル-6 冷凍

**佐助豚
フロマージュ・ド・テット(原木)**

●重量/1本500g前後 ●サイズ/約8×10×7cm
●最小ロット/1本単位 ●賞味期限/180日



シャル-7 冷凍

**佐助豚
フロマージュ・ド・テット
120g**

●重量/1p120g ●最小ロット/1p-
●賞味期限/180日

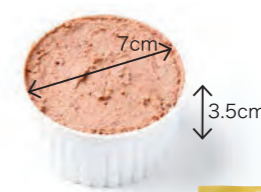
レバーの風味と甘みを引き出した
上品な味のペーストです。



シャル-8 冷凍

**佐助豚
レバーペースト 500g**

●重量/1p250g×2p ●最小ロット/2p-
●賞味期限/180日



シャル-9 冷凍

**佐助豚
レバーペースト 100g**

●重量/1p100g ●サイズ/直径7cm、深さ3.5cm
●最小ロット/1p- ●賞味期限/180日

粗めにほぐした
佐助豚の力強いリエットです。



シャル-10 冷凍

佐助豚リエット 500g

●重量/1p500g ●最小ロット/1p-
●賞味期限/180日



シャル-11 冷凍

佐助豚リエット 100g

●重量/1p100g ●サイズ/直径7cm、深さ3.5cm
●最小ロット/1p- ●賞味期限/180日



シャル-12 冷凍

佐助豚ベーコンのキッシュ

●重量/1p約300g-350g ●サイズ/直径15cm 厚み2cm
●最小ロット/1p- ●賞味期限/180日

佐助ベーコンとアスパラのキッシュです。



シャル-13 冷凍

**ベーコンのキッシュ
8ピースカット**

●重量/1p約300g-350g ●サイズ/直径15cm 厚み2cm
●規格/1ケース24個入 ●最小ロット/1ケース ●賞味期限/180日



シャル-14 冷凍 NEW

佐助豚生ハムのキッシュ

●重量/1p約300g-350g ●サイズ/直径15cm 厚み2cm
●最小ロット/1p- ●賞味期限/180日

廃番



シャル-15 冷凍 季節限定 NEW

パンプキンキッシュ

●重量/1p約300g-350g ●サイズ/直径15cm 厚み2cm
●最小ロット/1p- ●賞味期限/180日
●備考/季節商品(10月)

二戸産のかぼちゃと佐助豚の生ハムのキッシュです。



シャル-16 冷凍

**佐助豚の
スネ骨付きのコンフィ**

●重量/1p1kg ●最小ロット/1p-
●賞味期限/180日



シャル-17 冷凍

**ゆきまる仔牛の
ブータンブラン** (旧ヴォルケ)

●重量/1p80g×2本 ●最小ロット/5p- ●賞味期限/180日

ふわっとした白い仔牛のソーセージです。

ハム・ソーセージ



〈加工品各種ご注文時の注意〉

※賞味期限は製造日よりの日数です。
 ※パッケージが変わる場合がございます。
 ※業務用はパッケージに表・裏ラベルがつかない場合がございます。



ハム-1 冷蔵

ベーコンブロック

●重量 / 300g 前後 (不定費)
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日

※在庫状況により解凍品になる場合があります。
 ※ご希望サイズでの製造も可能ですのでご相談ください。
 (受注生産となります)



ハム-4 冷蔵

ボンレスハムブロック

●重量 / 1p150g 前後 (不定費)
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日



ハム-2 冷蔵 NEW

ショルダーベーコン 500g

●重量 / 1p500g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日

ハム-3 冷蔵

ショルダーベーコン 200g

●重量 / 1p200g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日

※肉のベーコンです。



廃番



ハム-5 冷蔵

粗挽きウィンナ

●重量 / 1p±50g 120g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日
 ●備考 / 羊腸



※30g×5本→4本へ変更となります



ハム-6 冷蔵

ニンニクウィンナ

●重量 / 1p±50g 120g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日
 ●備考 / 羊腸



※30g×5本→4本へ変更となります



ハム-7 冷蔵

チョリソー

●重量 / 1p±50g 120g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日
 ●備考 / 羊腸



※30g×5本→4本へ変更となります



ハム-8 冷蔵

ペッパーウィンナ

●重量 / 1p±50g 120g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日
 ●備考 / 羊腸



※30g×5本→4本へ変更となります



ハム-9 冷凍

ポーク串付フランク

●重量 / 1p5本入 1本 80g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 180日



ハム-10 冷蔵

レバースモーク

●重量 / 1p±50g 100g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日
 ●備考 / 在庫状況により解凍品になる場合があります



ドイツ風ミートローフです。少焼いて食べるのもおすすめです。

廃番

ハム-11 冷蔵

レバーペースト

●重量 / 1p200g
 ●サイズ / 約 6.5× 5×8cm
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 25日



ハム-12 冷凍 受注生産

トントロスモーク

●重量 / 1p1kg
 ●最小ロット / 1kg- ●賞味期限 / 180日
 ●リードタイム / 約 2週間



ハム-13 冷凍

生ハム(原木)

●重量 / 7-8kg
 ●最小ロット / 1本
 ●賞味期限 / 180日
 ●備考 / 1年以上熟成

スペイン風ハモンセラノです。国産の佐助豚の生ハムです。



ハム-14 冷凍

生ハムスライス 500g

●重量 / 1p500g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 365日
 ●備考 / 約 200枚



ハム-15 冷凍

生ハムスライス 50g

●重量 / 1p50g
 ●最小ロット / 1p- ●賞味期限 / 365日
 ●備考 / 約 20枚





サルーミ-3 冷蔵 NEW

モルタデッラハム 500g

- 重量 / 1p500g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 25日



サルーミ-4 冷蔵 NEW

モルタデッラハム 100g 80g

- 重量 / 1p100g 80g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 25日
- 備考 / 約 10枚 8枚



サルーミ-1 冷蔵 NEW

サラミスライス 200g

- 重量 / 1p200g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 25日



サルーミ-2 冷蔵 NEW

サラミスライス 45g

- 重量 / 1p45g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 25日
- 備考 / 約 16枚



加熱していない生の状態のフランクです。茹でたりそのまま焼いたりするほか、写真のように縦に開いて焼くと、佐助豚の美味しさをいっそう堪能できます。



サルーミ-5 冷蔵

サルシッチャプレーン

(旧 生フランクプレーン)

- 重量 / 1p 2本入(1本50g)
- 最小ロット / 5p-
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 豚腸



サルーミ-6 冷蔵

サルシッチャレモン

(旧 生フランクレモン)

- 重量 / 1p 2本入(1本50g)
- 最小ロット / 5p-
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 豚腸



サルーミ-7 冷蔵

サルシッチャチョリソ

(旧 生フランクチョリソ)

- 重量 / 1p 2本入(1本50g)
- 最小ロット / 5p-
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 豚腸



サルーミ-8 冷蔵 NEW

ナポリサラミとドライトマトのピッツァ

- 重量 / 1枚 290g
- サイズ / 9インチ(約 23cm)
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日



サルーミ-9 冷蔵 NEW

モルタデッラハムとジェノベーゼのピッツァ

- 重量 / 1枚 244g
- サイズ / 9インチ(約 23cm)
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日



サルーミ-10 冷蔵 NEW

サルシッチャとモッツァレラとレモンのピッツァ

- 重量 / 1枚 260g
- サイズ / 9インチ(約 23cm)
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日



中華-1 冷凍 冷凍便出荷

佐助生餃子50個入り

- 重量 / 1袋 50個 (1個あたり 20g)
- 最小ロット / 1袋~
- 賞味期限 / 180日

中華-2 冷凍 冷凍便出荷

佐助生餃子200個入り

- 重量 / 1袋50個×4袋入り1ケース (1個あたり20g)
- 最小ロット / 1ケース~
- 賞味期限 / 180日



中華-3 冷凍 NEW

佐助の焼餃子 20個入り

- 重量 / 1袋 20個 (1個あたり 20g)
- 最小ロット / 1袋~
- 賞味期限 / 180日



中華-4 冷凍 NEW

焼売 20個入り

- 重量 / 1袋 20個 (1個あたり 25g)
- 最小ロット / 1袋~
- 賞味期限 / 180日

中華-5 冷凍

焼売 50個入り

- 重量 / 1袋50個 (1個あたり 25g)
- 最小ロット / 1袋~
- 賞味期限 / 180日



中華-6 冷凍

焼売 200個入り

- 重量 / 1袋50個×4袋入り1ケース (1個あたり25g)
- 最小ロット / 1ケース~
- 賞味期限 / 180日

廃番



16個入りの業務用もご用意しています。

廃番

中華-7 冷凍 季節限定

角煮まん(小売り用)

- 重量 / 1p 4個 (1個 90g)
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 季節商品 (10月~2月)



中華-8 冷蔵 NEW

佐助のレバニラの素 3パック入り

- 重量 / 1p250g×3p入り
- 最小ロット / 1袋~
- 賞味期限 / 180日

野菜と炒めるとレバニラが出来ます。1p2人前です。



中華-9 冷蔵

味付けミミガースライス

- 重量 / 500g ●最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日

佐助豚のミミガーです。しょうゆ、にんにく、とうがらで耳を煮込み味付けしています。



中華-10 冷蔵

焼豚スライス200g

- 重量 / 1p200g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日



中華-11 冷蔵 受注生産

焼豚スライス 500g

- 重量 / 1p500g ●最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日 ●リードタイム / 7日



ウデ肉を使用した角煮です。

中華-12 冷蔵

ゲンコツ角煮

- 重量 / 1p250g
- 最小ロット / 1p-
- 賞味期限 / 180日





その他加工品



※原料国産豚使用

加工品-1 冷凍

タン低温処理品

- 重量 / 250g 前後
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

64℃で80分低温加熱処理をしました。
解凍してそのままお召し上がりいただけます。



加工品-3 冷凍 NEW

コブクロ酢味噌

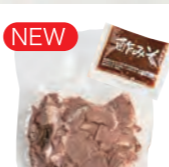
- 重量 / 100g、酢味噌 25g
- 最小ロット / 5p
- 賞味期限 / 180日



加工品-4 冷凍 NEW

ハツ酢味噌

- 重量 / 100g、酢味噌 25g
- 最小ロット / 5p
- 賞味期限 / 180日



解凍後、付属の酢みそとお好みの野菜を混ぜるだけで召し上がれます。

廃番



※原料国産豚使用

加工品-2 冷凍

ハツ低温処理品

- 重量 / 250g 前後
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

64℃で80分低温加熱処理をしました。
解凍してそのままお召し上がりいただけます。



加工品-5 冷凍 NEW

マメ酢味噌

- 重量 / 100g、酢味噌 25g
- 最小ロット / 5p
- 賞味期限 / 180日



加工品-6 冷凍

チレ酢味噌

- 重量 / 100g、酢味噌 25g
- 最小ロット / 5p
- 賞味期限 / 180日



加工品-7 冷凍

バラナンコツとろ煮

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

バラ軟骨を甘めのタレで煮込みました。



加工品-8 冷凍

軟骨入りつくね

- 重量 / 1p1kg
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

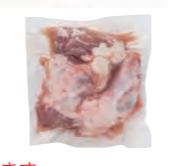


加工品-9 冷凍

スネ漬け込み

- 重量 / 1p 約 1kg
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

ソミュール液に漬けています。
煮込み料理などにご使用いただけます。



加工品-10 冷凍

生ハンバーグ

- 重量 / 1p120g
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日



加工品-12 冷凍

焼上げハンバーグ

- 重量 / 1p140g
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日



加工品-13 冷凍 NEW

佐助豚と小形牧場牛の二層焼きハンバーグ

- 重量 / 1p100g (ソース付き)
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日

「山ぶどうと黒酢仕立ての特製ハンバーグソース」が付属します。



加工品-11 冷凍 NEW

生ハンバーグ5個入

- 重量 / 120g x 5個入
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日



岩手の大自然で育った佐助豚と小形牧場牛を二層にしたハンバーグです。
(外側が佐助豚、内側が小形牧場牛)



加工品-14 冷凍 冷蔵 NEW

味付け豚足 ※うま味豚足

- 重量 / 1p320g 前後
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 小売り用は冷蔵商品 (賞味7日)



加工品-15 冷凍 冷蔵

豚足茹で(半割り) ※ぶる豚足

- 重量 / 1p320g 前後
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 小売り用は冷蔵商品 (賞味7日)



加工品-16 冷凍

ウデモモ味噌漬

- 重量 / 1p550g
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日
- 備考 / 豚肉 350g・味噌 マット 200g



常温品

イメージです



加工品-17 冷凍

佐助豚の盛岡冷麺

- 重量/2人前(麺130g×2、スープ130cc×2、焼豚30g×2)キムチ・ごま付属しています
 - 最小ロット/1p～ ●賞味期限/180日
- スープを増量してリニューアルしました。
スープに佐助豚の豚骨を使用しています。



イメージです



加工品-18 冷凍 NEW

佐助豚のじゃじゃ麺

- 重量/2人前(麺180g×2、じゃじゃ味噌100g×2)紅生姜、おろしにんにく、ラー油付属しています
 - 最小ロット/1p～ ●賞味期限/180日
- じゃじゃ味噌には佐助豚の挽肉がたっぷり入っています。



季節商品



NEW

加工品-19 冷凍保管・冷蔵販売

サラミチョコ(プレーン)

- 重量/1本 200g 190g
- 最小ロット/1本～
- 賞味期限/冷蔵25日
- 備考/季節商品(12月～3月)

「サラミチョコ」は、チョコレートにナッツやクッキーなどを混ぜ込み、形や断面をサラミのように象った、イタリアで冬に食べられている伝統的なドルチェです。



※形状は変わる可能性があります。

加工品-20 冷凍 NEW

ミートパイ

- 重量/1p 約300g～350g
- 最小ロット/1p～
- 賞味期限/180日
- サイズ/直径15cm 厚み2cm
- 備考/季節商品(12月)

佐助豚の挽肉をデミソースとトマトで煮込み、チーズと一緒にバターたっぷりのパイ生地に入れて焼き上げています。

加工品-21 冷凍 NEW

アメリカンスペアリブ

- 重量/1p 600g(4～5本入)
 - 最小ロット/1p～
 - 賞味期限/180日
 - 備考/季節商品(12月)
- 佐助のスペアリブをバーベキューソースに漬け込んで焼き上げています。



佐助豚のモモ肉のジャーキーです。



常温-1 常温 NEW
佐助豚ジャーキー 30g

- 重量/1p30g
- 最小ロット/1p～
- 賞味期限/60日



~~常温-2 常温 NEW
佐助豚ジャーキー 80g~~

- 重量/1p80g
- 最小ロット/1p～
- 賞味期限/60日



廃番

レバーとタレの旨みがクセになるジャーキーです。



常温-3 常温 NEW
佐助豚レバージャーキー 30g

- 重量/1p30g
- 最小ロット/1p～
- 賞味期限/60日



~~常温-4 常温 NEW
佐助豚レバージャーキー 80g~~

- 重量/1p80g
- 最小ロット/1p～
- 賞味期限/60日



廃番



常温-5 常温

お肉ゴロゴロカレー

- 重量/200g ●最小ロット/1p～
- 賞味期限/730日



常温-6 常温 NEW

お肉ゴロゴロカレー5食入り

- 重量/200g×5p ●最小ロット/1袋～
- 賞味期限/730日



常温-7 常温

ホルモントマト煮

- 重量/200g ●最小ロット/1p～
- 賞味期限/730日



常温-8 常温

極粗挽きミートソース

- 重量/240g ●最小ロット/1p～
- 賞味期限/730日



常温-9 常温

佐助豚の豚骨スープ

- 重量/450ml ●最小ロット/1p～
- 賞味期限/730日



常温-10 常温

ポン酢

- 重量/40g×5p ●最小ロット/1袋～
- 賞味期限/365日

精肉

内臓類

串焼き

揚げ物

シャルキュトリー

加工品

熟し鶏

菜彩鶏

ゆきまる

ギフト

精肉

内臓類

串焼き

揚げ物

シャルキュトリー

常温品

熟し鶏

菜彩鶏

ゆきまる

ギフト

小売商品一覧

冷蔵品



常温品



冷凍品



商品棚を彩る販促ツール

各種販促物を用意しておりますので、売り場づくりにお役立てください。

〈売り場イメージ〉



佐助豚とマッシュルームのお肉ゴロゴロカレー

肉の旨みとマッシュルームの旨みがたっぷり入った、食べ応え抜群のカレーです！佐助豚の旨みにマッシュルームの旨みも加わった、こだわりの味です。

1食目 ¥648 × 5食セットで **¥1,980**

商品POP

※A4・A5・9.6×12cmの3サイズございます。売り場の広さに応じて希望のサイズをお申し付けください。※製作にお時間をいただく場合がございますので、時間に余裕をもってお問い合わせください。

季節限定 ミートパイ

有難いお肉をチリソースとトマトで煮込み、チーズと一緒にバターたっぷりのパイ生地にかけて焼き上げました。クリスマスパーティーの一品におすすめです。

1枚 **¥950**



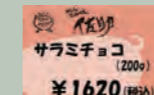
久慈ファーム紹介POP (A3・A4)



レールPOP (30×5.5cm)



ミニのぼり (台座含む 12×46cm)



プライスカード (6×8cm)

※数に限りがあるものは数量のご希望に添えない場合がございます。※デザインは変わる可能性があります。



ポスター (59.4×84.1cm)



のぼり (60×180cm)

熟し鶏

熟し鶏は久慈ファーム(有)のオリジナルブランドです。



調理例/モモタタキ・ムネタタキ 主に九州地方では、表面を焼いたタタキとして食されます。



「熟し鶏」は、岩手県北部の自然豊かな場所にある生産農場で徹底した管理の元、放し飼いでのおびのびと育った種鶏たちです。

種鶏は、肉用若鶏の飼育日数の約9倍にあたる450日以上という長い時間をかけて育成します。

一般的に肉の旨みは飼育期間が長いほど増すといわれており、種鶏は若鶏には出せない鶏本来のコクと旨み歯ごたえが特徴。さらに骨太な鶏ガラからはアスパラギン酸、グルタミン酸といった旨味成分とコラーゲンをたっぷり含んだダシが取れます。

また、十文字チキンカンパニーが出荷する種鶏の数は、肉用若鶏の年間5000万羽に対し、僅か35万羽と非常に希少な鶏です。

種鶏/食用鶏である肉用若鶏の卵を産む親

生産者がわかる親鶏は日本でも熟し鶏以外にありません。(2022年1月現在)

詳しくはこちら



生産者：株式会社十文字チキンカンパニー
岩手県二戸市石切所字火行塚 25
TEL 0195-23-3377
FAX 0195-22-4366

販売者：久慈ファーム有限公司
岩手県二戸市下斗米字十文字 50-12
TEL 0195-23-3491
FAX 0195-23-3490

熟し鶏のパッケージ・販促ツールございます。
お気軽にお問い合わせください。
・パンフレット(A2サイズ四つ折り)
・ポスター(59.4×84.1cm)
・スタンドPOP(10.5×15cm)
・シール(大:3.8×2.8cm/小:1.5×1.4cm)



シール スタンドPOP



熟し鶏は業務用(飲食店)のお客様へのみ販売しております。



熟し鶏-1 冷凍

熟し鶏モモ

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/365日



熟し鶏-2 冷凍

熟し鶏ムネ

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/365日



熟し鶏-3 冷凍

熟し鶏丸鶏

- 重量/1羽3kg前後
- 最小ロット/1羽~
- 賞味期限/270日



熟し鶏-4 冷凍

熟し鶏ガラ

- 重量/1ケース10kg
- 最小ロット/1ケース~
- 賞味期限/270日



熟し鶏-5 冷凍 受注生産

熟し鶏挽肉

- 最小ロット/1kg単位
- 賞味期限/180日
- リードタイム/3日

モモとムネ5割ずつのミックスです。粗さ(3mm、9mm、12mm)をご指定ください。



熟し鶏-6 冷凍 受注生産 NEW

熟し鶏モモスライス

- スライス/3mm~
- 最小ロット/1kg単位
- 賞味期限/180日
- リードタイム/3日



熟し鶏-7 冷凍 受注生産 NEW

熟し鶏ムネスライス

- スライス/3mm~
- 最小ロット/1kg単位
- 賞味期限/180日
- リードタイム/3日



熟し鶏-8 冷凍 NEW

熟し鶏モモタタキ

- 重量/1p約350g前後
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/365日

※タタキは取扱い・調理に注意が必要なため、それらを記載した確認書をご用意しています。初めての注文の際にお申し付けください。



熟し鶏-9 冷凍 NEW

熟し鶏ムネタタキ

- 重量/1p約250g前後
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/365日

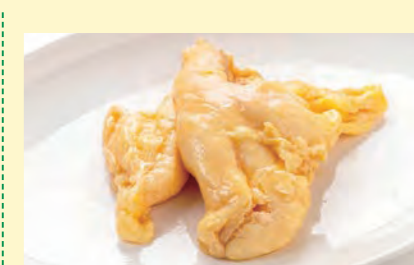


熟し鶏-10 冷凍 NEW

熟し鶏モモレア炭火焼

- 重量/1p約500g
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/180日

表面のみ炭火であぶり、炭の香りが付いています。フライパンなどで中まで火を通しお召し上がりください。



熟し鶏-11 冷凍 NEW

熟し鶏鶏脂(チーユ)

- 重量/1p1kg
- 最小ロット/1p~
- 賞味期限/180日

オイルではなく生状態の商品です。



抗生物質不使用

菜彩鶏

SAI SAI DORI



十文字チキンカンパニー

〈賞味期限について〉
商品包装袋に記載しています。
※目安…冷蔵品 約5~10日
冷凍品 1ヶ月以上



菜彩鶏-1 冷蔵 冷凍

菜彩鶏モモ肉

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- 備考/約4~5枚入り



菜彩鶏-2 冷蔵 冷凍

菜彩鶏ムネ肉

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- 備考/約4枚入り



こだわりの飼料でさらに臭みを低減

飼育期間後半の飼料は臭いのもととなる動物由来のタンパク質をゼロにし、植物由来のタンパク質のみを与えています。さらに仕上飼料はタンパク質、油脂ともに植物由来のものを与えることにより鶏肉独特の臭いが少なく、あっさりした味わいの中にうまみがひきたつ鶏肉に仕上げました。

ビタミンEが豊富

仕上飼料に抗酸化作用のあるビタミンEを強化配合し、ビタミンEを多く含む鶏肉に仕上げました。ビタミンEには抗酸化作用があり、肉色の劣化や脂質の酸化を防いでくれます。

菜彩鶏のモモ・ムネ肉での挽肉加工も承ります(ご注文は1kg~、モモとムネのミックスも可能)。
※お肉の他に加工賃が発生します。(価格表参照)
受注生産、リードタイム3日です。



菜彩鶏の串、串カツ商品もございます (P.12~13)



受注発注

菜彩鶏-3 冷蔵 冷凍

菜彩鶏ささみ(スジ有)

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- リードタイム/5日
- 備考/約30本入り



菜彩鶏-4 冷蔵 冷凍

菜彩鶏手羽元

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~



菜彩鶏-5 冷蔵 冷凍

菜彩鶏手羽先

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~

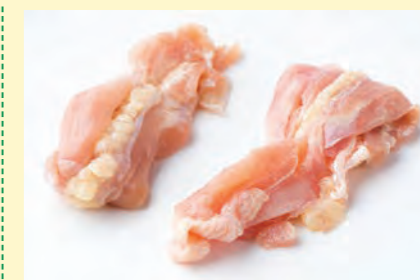


受注発注

菜彩鶏-6 冷蔵 冷凍

菜彩鶏手羽小間

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- リードタイム/5日



菜彩鶏-7 冷蔵

菜彩鶏小肉(首)

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~



菜彩鶏-8 冷蔵 受注発注

菜彩鶏丸鶏

- 重量/2kg前後
- 最小ロット/1羽~
- リードタイム/5日



菜彩鶏-9 冷蔵 受注発注

菜彩鶏骨付きモモ

- 重量/1p5本入り1本あたり約350g前後
- 最小ロット/1p~
- リードタイム/5日



菜彩鶏-10 冷蔵 受注発注

菜彩鶏肝(レバー・ハート)

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- リードタイム/5日



受注発注

菜彩鶏-11 冷蔵 冷凍

菜彩鶏砂肝

- 重量/1p2kg
- 最小ロット/1p~
- リードタイム/5日



菜彩鶏-12 冷蔵

菜彩鶏剣状軟骨

- 重量/1p1kg
- 最小ロット/1p~



菜彩鶏-13 冷蔵

菜彩鶏肉付ガラ(二分割)

- 重量/1ケース10kg
- 最小ロット/1ケース~





濃厚なジャージーミルクで育った

奥中山の
ことうしい

ゆきまる

岩手・奥中山は良質なジャージーミルクの産地。その濃厚なジャージーミルクをたっぷり飲んで育った「仔牛」の肉質は脂肪分が少なくキメ細やかで、やわらかく臭みもありません。様々な料理にお試しいただけます。

- ※ゆきまるは業務用(飲食店)のお客様へのみ販売しております。
- ※白物セットは入荷しない場合がございます。お気軽にお問い合わせください。
- ※月1~2回の不定期入荷です。希望の方はFAXにて入荷日をお知らせしています。
- ※入荷から5日はチルドでの出荷が可能です。5日目以降は冷凍商品での取り扱いとなります。入荷日をご確認の上ご注文ください。

詳しくはこちら

約110~150cm



ゆきまる-1 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまる骨付き半丸

- 重量 / 6~8kg 前後
- 最小ロット / 半頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



ゆきまる-2 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまる脱骨済み半丸

- 重量 / 4kg 前後
- 最小ロット / 半頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日

モモ1p、ウデ・ロース・バラ・ヒレ1pの2つに分けて袋詰めしています。部位指定は出来ません。



ゆきまる-3 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまる赤物セット

- 重量 / 1.3kg 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日

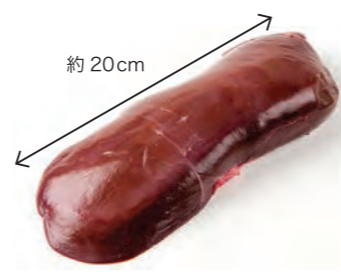


ゆきまる-4 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまる白物セット

- 重量 / 1.8kg 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日

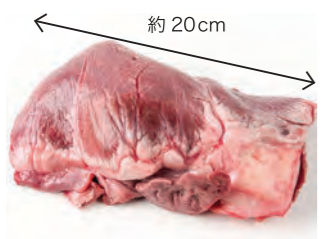
入荷しない部位がございます。



ゆきまる-5 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまるレバー

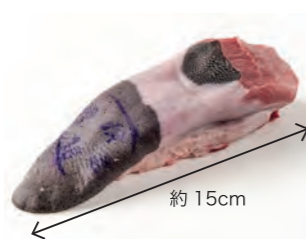
- 重量 / 850g 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



ゆきまる-6 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまるハツ

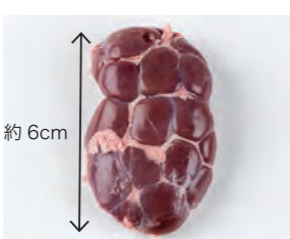
- 重量 / 250g 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



ゆきまる-7 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまるタン

- 重量 / 200g 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



ゆきまる-8 入荷5日間冷蔵 6日以降冷凍

ゆきまるマメ

- 重量 / 110g 前後
- 最小ロット / 1頭単位
- 賞味期限 / 冷蔵5日、冷凍180日



ゆきまる-9 冷凍

ゆきまる骨

- 重量 / 1p5kg 入
- 最小ロット / 1p
- 賞味期限 / 180日



久慈ファームってこんな会社です

四代目...?

三代目・剛志

二代目・周平

初代・佐助

こんにちは。佐助豚を生産している久慈ファームの三代目、久慈剛志です。私の目標は、「佐助豚を通じて笑顔を作る」こと。お客様、従業員 (& その家族) はじめ、関わるすべての皆さまの幸せを願って日々励んでいます。ここでは、佐助豚の歴史や私たちの想い、日々の仕事などをご紹介します。

初代が始め、二代目が「肉の味」を確立

三戸市にある久慈ファームの歴史は、私の祖父で初代の久慈佐助が1950年頃に兼業農家として養豚に取り組んだことから始まりました。当時は食用としての豚の需要が増え始めていた頃で、祖父と同様に、敷地内で数頭から数十頭を飼育する農家は珍しくなかったようです。物心ついた時から豚のそばで暮らしてきた二代目の父・周平(現・久慈ファーム会長)は、1970年代初頭に養豚専業農家になることを決め、隣の軽米町に豚舎を新築。規模を拡大するとともに、「おいしい豚肉づくり」に心血を注ぎました。品種の掛け合わせや飼料の配合など約20年かけて試行錯誤した結果、現在の佐助豚が誕生したのです。



一貫生産だから、ノンフローズンでお届けできる

帰郷して衝撃を受けたのは、父がつくりあげた「おいしい豚」が、他業者のものと同じように「名も無き豚」として加工・販売されていたことでした。しかもその値段は相場で変動するというシステム。豚の命は同じなのに、です。命の価値を安定させ、生産から販売まで自分たちで責任を持ちたいと、私は周囲の反対を押し切って食肉加工場をつくり、飲食店や産直に限定して直接販売を始めました。同時に、久慈家の養豚のルーツである祖父・佐助の名前から「佐助豚」と名付け、ブランド化。このネーミングは妻・ゆきのアイデアによるもので、私たち親子三代の想いを紡ぐ豚にふさわしい名前だと思っています。また、直接販売が可能になったことで、大切に育てた佐助豚を、一度も冷凍せず(ノンフローズン)、フレッシュな状態(肉の繊維が崩れず弾力が残り、うまみがギュッと閉じ込められている状態)でお客様にお届けできるようになりました。さらに、脂の融点の低い佐助豚は薄切りなどの加工が難しいのですが、自社で難易度の高い加工も行うことにより最適な状態でお届けすることが可能になったのです。



豚の命に向き合っています

久慈ファームでは、自社の農場で常時5000頭の豚を大切に育て、年間9000頭を出荷しています。自分たちが生きる・食べるために豚を育てている。その事実と正面から向き合い、命の恵みは無駄にしないことが、私たちの責任だと考えています。そのため、体が小さい、すなわち「生産効率が悪い豚」も別の豚舎で大切に育て、お客様にとってなじみのない部位は、調理しやすいよう加工して卸したりシャルキュトリーなどの加工品に活用しています。



料理人になって気付いた「佐助豚のおいしさ」

三代目の私は、料理人に憧れて高校卒業後に東京の調理師専門学校に進み、都内の有名ホテルに就職しました。でも家を離れたことで「佐助豚のおいしさ」に気づき、家業を継ぐことを決意。大手食肉卸売会社と老舗焼き店での修業を経て、2001年、結婚を機に帰郷しました。以来、豚舎での仕事や肉のカット、販売と何でもやってきましたが、料理も変わらず好きで、シャルキュトリーなど加工品の開発にも携わっています。





※パッケージは、変わる場合がございます。



ウデしゃぶ用に変更 (写真は肩ロース)

豚骨スープは含まれません

モルタデッラハム80gに変更

ギフト-1 冷蔵

贅沢セット (2~3人前)

- 規格
- ・ロースしゃぶ用 300g 220g
- ・バラしゃぶ用 300g 220g
- ・~~肩ロース~~→ウデしゃぶ用 200g 220g
- ・粗挽きウインナ 150g 120g
- ・ニンニクウインナ 150g 120g
- ・~~レバー~~→モルタデッラハム 80g
- ・レパースモーク 150g 100g
- ・ボン酢 200g (40g×5p)
- ・~~豚骨スープ 450ml~~
- 賞味期限
- ・精肉…製造日から 5日
- ・加工品…製造日から 25日

ギフトセット



ウデしゃぶ用に変更 (写真は肩ロース)

ギフト-2 冷蔵

しゃぶしゃぶセット (2~3人前)

- 規格
- ・ロースしゃぶ用 300g 220g
- ・バラしゃぶ用 300g 220g
- ・~~肩ロース~~→ウデしゃぶ用 200g 220g
- ・ボン酢 200g (40g×5p)
- 賞味期限
- ・製造日から 5日



ウデしゃぶ用に変更 (写真は肩ロース)

ギフト-3 冷蔵

豚骨しゃぶしゃぶセット (2~3人前)

- 規格
- ・ロースしゃぶ用 300g 220g
- ・バラしゃぶ用 300g 220g
- ・~~肩ロース~~→ウデしゃぶ用 200g 220g
- ・ボン酢 200g (40g×5p)
- ・豚骨スープ 450ml
- 賞味期限
- ・製造日から 5日



4枚→3枚に変更

ギフト-4 冷蔵

ステーキ 4種 食べ比べセット

- 規格
- ・リップロース 150g×2枚
- ・ロース 130g×4枚 3枚
- ・ヒレクレビネット (あみ脂)
- ・肩ロースサイコロステーキ 300g 200g
- 賞味期限
- ・製造日から 5日



モモは含まれません

ギフト-5 冷蔵 NEW

焼肉・冷麺セット

- 規格
- ・ロース・バラ 焼肉用 各 250g 200g
- ・冷麺 2食入 (麺 130g×2、スープ 130cc×2、キムチ 30g×2、焼豚 30g×2、白ごま少量)
- 賞味期限
- ・精肉…製造日から 5日
- ・冷麺…製造日から 14日



ギフト-6 冷蔵

ハム 5点セット

- 規格
- ・粗挽きウインナ 150g 120g
- ・ニンニクウインナ 150g 120g
- ・ショルダーベーコン 200g 80g
- ・バラベーコンスライス 200g 120g
- ・ボンレスハムスライス 150g 120g
- 賞味期限
- ・製造日から 25日



ギフト-7 冷蔵

ロース味噌漬

- 規格
- ・ローススライス 100g (100g×3枚) ×2p
- 賞味期限
- ・製造日から 180日
- 備考
- ・受注日から 3日以内出荷
- ※外箱も変更となっております。



ギフト-8 冷凍

シャルキュトリー 6点セット

- 規格
- ・パテ・ド・カンパーニュ 120g
- ・パテ・オン・クルット 120g
- ・フロマージュ・ド・テット 120g
- ・レパースト 100g
- ・リエット 100g
- ・スネ骨付きのコンフィ 1kg
- 賞味期限
- ・製造日から 180日



ギフト-9 冷凍

佐助豚の 紅玉りんご詰めポワレ

- 規格
- ・ローストポーク 2p (計 700g (りんごを含む焼き上がり重量))、ソース 100g×2p
- 賞味期限
- ・製造日から 180日



ご注文は在庫によりましてのご相談ください。



ギフト-10 冷蔵

焼上げハンバーグセット

- 規格
- ・焼上げハンバーグ 140g×6個
- 賞味期限
- ・製造日から 180日



ギフト-11 冷蔵 NEW

佐助豚と小形牧場牛の 二層焼ハンバーグセット

- 規格
- ・二層焼ハンバーグ 100g×6個 (ソース付き)
- 賞味期限
- ・製造日から 180日



ギフト-12 冷蔵 NEW

焼上げハンバーグ・ 二層焼ハンバーグセット

- 規格
- ・焼上げハンバーグ 140g×3個
- ・二層焼ハンバーグ 100g×3個 (ソース付き)
- 賞味期限
- ・製造日から 180日

二層焼きハンバーグには「山ぶどうと黒酢仕立ての特製ハンバーグソース」が付属します。



5p→4pに変更

ギフト-13 冷蔵 NEW

佐助豚 味噌・塩麹漬けセット

- 規格
- ・佐助豚カット味噌漬 110g×5p→4p (1pあたり肉 100g、味噌 10g×20g)
- ・佐助豚カット塩麹漬 110g×5p→4p (1pあたり肉 100g、塩麹 10g×20g)
- 賞味期限
- ・製造日から 180日



ギフト-14 冷蔵 NEW

佐助の焼餃子・焼売セット

- 規格
- ・焼餃子 20個入 1袋
- ・焼売 20個入 1袋
- 賞味期限
- ・製造日から 180日

廃番



ギフト-15 常温 NEW

もらってうれしいお手軽セット

- 規格
- ・マッシュルームと佐助豚のお肉ゴロゴロカレー 200g×1p
- ・佐助豚ホルモンと白いんげんの完熟トマト煮 200g×1p
- ・佐助豚といわて短角牛の極粗挽きミートソース 240g×1p
- 賞味期限
- ・製造日から 730日

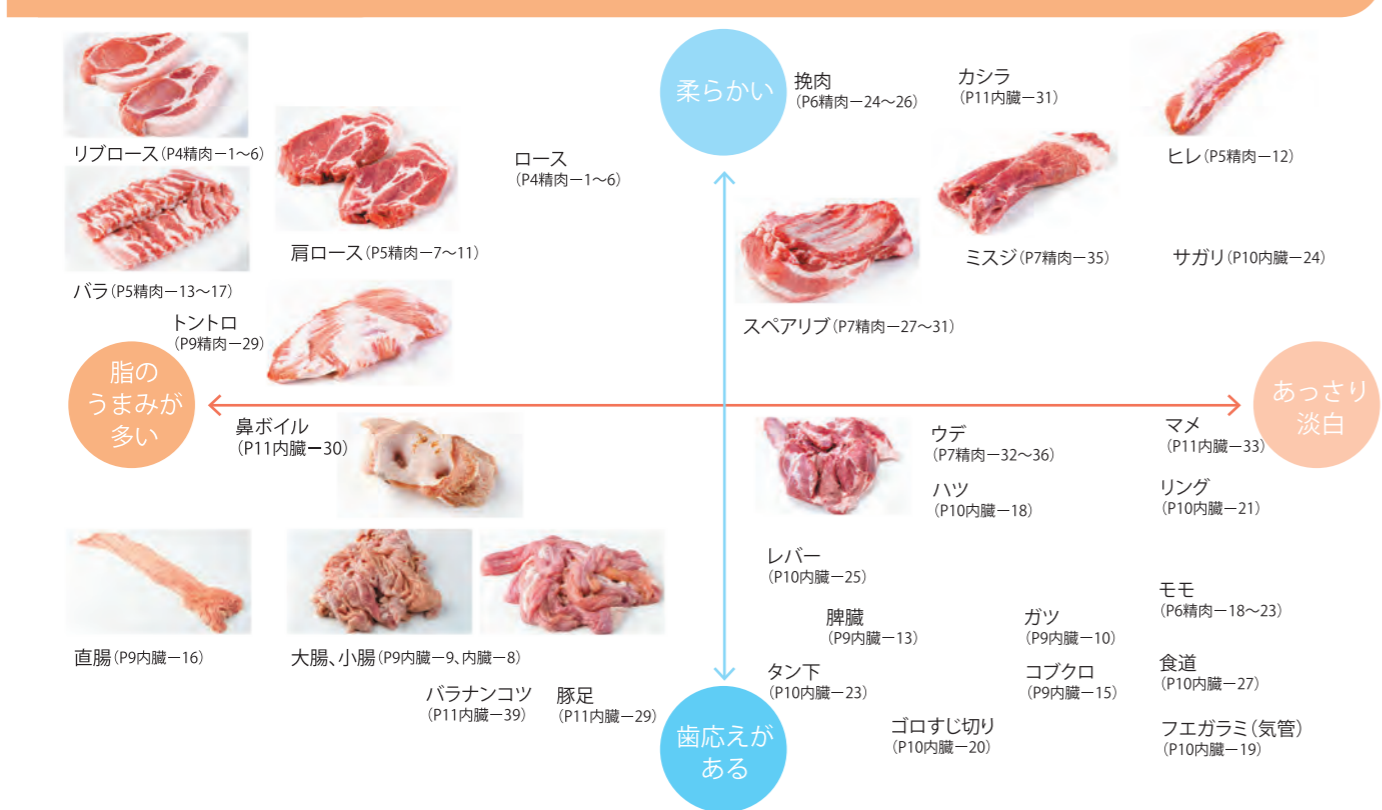


佐助豚の肉ごよみ

- イベントなど
- 卒業式
- 肌荒れ 乾燥
- 山菜
- バレンタイン
- 立春
- 恵方巻
- 節分 豆まき
- 鍋
- 受験
- オードブル
- 成人の日
- 七草
- おせち料理
- 正月
- 年越し
- 帰省
- おせち関連
- 冬休み
- クリスマス
- ウインターギフト
- 冬の団らん
- おせち予約
- クリスマス予約
- ウインターギフト
- 勤労感謝の日
- (11月第3木曜日)
- ボジョレー・ホ解禁
- ホットメニー
- 初冬の味覚
- 七五三
- 鍋 煮込み料理
- スホッの秋
- 行楽メニー
- 紅葉狩り
- 新米に合う肉
- ハロウィン
- BBQ
- 運動会
- (栗など関連した物)
- 秋の味覚
- 十五夜
- 敬老の日
- 彼岸
- お祭り
- 初秋の味覚
- BBQ
- お盆
- 帰省土産
- 夏バテ
- 暑中見舞い
- スタミナ
- 涼味
- 土用の丑
- スタミナ
- 海開き
- 夏休み
- 七夕
- 梅雨明け
- サマーギフト
- お中元
- 焼肉
- BBQ
- BBQ
- 運動会
- 初夏の味覚
- GW
- 子供の日
- ピザの日
- 母の日
- 春野菜
- ホームパーティー
- 入学祝い
- 送別会
- 春休み
- 卒業式
- ホームパーティー
- 彼岸
- ホワイトデー
- ひな祭り
- イベントなど

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
ロースステーキカツ用 (P4)	サラミとドライマトのピッツァ (P18)	骨付きロース (P4)	じゃじゃ麺 (P22)	サルシッチャレモン (P18)	肩ロース焼肉用 (P5)	ホルモンポイルやわらか煮 (P8)	ウデ切り落とし [豚汁用] (P7)	軟骨入りつくね (P20)	生ハムスライス (P17)	やわらかホルモンと白いんげんの完熟トマト煮 (P23)	スネ漬け込み (P20)
サラミチョコ [ホワイトデー] (P22)	キッシュ (P15)	菜彩鶏モモ [からあげ] (P28)	盛岡冷麺 (P22)	サルシッチャとレモンのピッツァ (P18)	レバー (P10)	串カツ用 (P13)	味付けホルモン (P8)	バラスライス (P5)	モルタデッラハムとジェノベーゼのピッツァ (P18)	佐助豚の豚骨スープ (P23)	バラナンコツとろ煮 (P20)
レトルトカレー5p入り (P23)	モモ焼肉用 (P6)	熟れ鶏タタキ (P27)	ミニガースライス (P19)	パラブロック [蒲焼] (P5)	レパニラの素 (P19)	生ハンバーグ (P21)	菜彩鶏ムネ (P28)	しゃぶしゃぶ用 (P4-P6, P32)	ローストスペアリブ (P22)	ロースカツ用 (P4)	豚足 [コラーゲン] (P11・P21)
シャルキュトリー [ギフト、ホームパーティ] (P14-P15, P33)	モルタデッラハム [サンドウィッチ] (P18)	サラミスライス [サンドウィッチ] (P18)	熟れ鶏モモ炭火焼 (P27)	スペアリブ (P7)	ニンニクウィンナ (P17)	串焼き (P12)	佐助豚の紅玉リンゴ詰めボワレ (P33)	角煮まん (P19)	菜彩鶏骨付きモモ (P29)	ロースパン粉つき [とん勝]	サラミチョコ [バレンタイン] (P22)
	お中元ギフト (P32-P33)	冷しゃぶ (P4-P6, P32)	餃子 (挽肉P6) (加工品P19)			ポーク串付フランク (P17)	パンプキンキッシュ (P15)	お歳暮ギフト (P32-P33)	ウインナ [winner] (P17)	ホルモンポイル [モツ煮] (P8)	

弊社オリジナルマトリックス図



煮込んでおいしい

