

産地だより

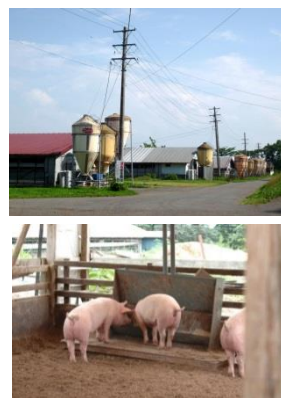
頒布会の豚肉「白金豚」をお願いしている高源精麦株式会社

エサと水にこだわり、

じっくり手間をかけて育てています

高源精麦 株式会社

代表取締役社長 高橋 誠



弊社は、童話作家・宮沢賢治の出身地・花巻市で、豚肉の生産から流通を一貫で営んでいます。銘柄豚「白金豚（はつきんとん）」の名前は、その宮沢賢治の作品「ブランドン農学校の豚」に由来しています。作品のなかで、豚が大地の恵みを受けて上等な食肉を生み出す畜産の営みを、科学の実験に例え「豚のからだは生きた一つの触媒だ。白金と同じことなのだ」と表現していました。この精神を受け継いで昇華した豚肉に名づけました。

また花巻は、南部杜氏の郷とも言われ、暮らしの中にお酒を楽しむ文化が強く残っています。「白金豚」もまた、エサの中に、地元産の米やトウモロコシを発酵したものを取り入れています。そのため、筋繊維が細くやわらかい肉質に加えて、独特の旨味を大量に蓄えた美味しい豚肉に仕上がっています。噛みしめると、口の中にジューシーな肉汁が広がるのをお楽しみいただけます。

現在は、消費者の健康と安全を考え、仕上げ用のエサには、全てNON・GMO（非遺伝子組み換え）穀物を使用しています。また、湧水を磁鉄鉱と石灰とで調整した特別なミネラルウォーターを飲ませて育てています。豚肉と豚の脂は、美容に良い上に、悪玉コレステロールを下げ、血液をサラサラにし動脈硬化を予防するとも言われています。赤身だけでなく脂身まで、安心して召し上がりいただけます。

白金豚は、今ではレストラン用の豚肉として国内でもトップのブランド（※）の一つとなっています。どうぞご家庭でも、その味わいをお楽しみください。

（※）国産ブランドポークのバイヤーアンケートで、優れた豚肉として何度も日本一を受賞（日経MJ新聞、料理雑誌など）。特に日経MJ新聞では2005年〜2017年まで、10年以上連続10位以内にランクイン。

mama information

マーマ インフォメーション



まだ、間に合います。
御中元・ギフト承ります。

御中元の季節になり、お世話になっている方、離れて暮らすご家族やご親戚、ご友人などへ「毎日のお惣菜」をギフトとしてご利用頂くお客様のご連絡が多くなっております。特に、ご年配の方（受け取った方が）にご好評いただいております。

マーマフーズでは、「毎日のお惣菜」をギフトでお送りすることも承っております。お店で商品を探す時間の無い方、いつもと違った商品を送りたい方など…お電話一本でお申し込みが出来ますので、とても便利です。御中元にも、まだ間に合いますので、「毎日のお惣菜」で感謝の気持ちを表してはいかがでしょうか。配達日等も、出来る限りご希望に添えさせていただきますので、どうぞお気軽にご相談下さい。

ご連絡をお待ちしております。



「お煮しめ」の単品追加注文はいかがですか？

毎年8月にご好評いただいております「お煮しめ」の単品追加注文を承ります。数に限りはございますが、8月定期商品と共にお届けすることが出来ます。この機会にご検討下さい。