



秋田県

いとく全店で9月2日より  
小坂町産の「桃豚」の取扱いを始めました。



# 十和田湖高原ポーク 桃 肌



ポークリンドグループ全景



このシールが目印です!

十和田湖高原ポーク桃豚は2000年、2006年に  
「全国銘柄ポーク好感度コンテスト」において  
総合第2位(柔らかさ部門で第1位)を受賞しています。



# こんにちは! 秋田県 小坂町産の「桃豚」です。



1

## 桃豚は豚特有の病原菌を持っていない SPF豚(清浄豚)です。

SPF豚とは「特定の病原菌をもっていない健康な豚のこと。SPF農場に認定されるには「日本SPF豚協会」からの厳正な審査を受けてなければなりません。農場の管理状態、抗生素などの薬品使用量、豚の血液や内臓検査等の審査が毎年行われます。

SPF農場の状態を維持するため、農場へ入るときには先ずシャワーを浴びて体をきれいに洗い流し、農場専用の作業着に着替えるなど、病気を持ち込まないために細心の注意を払っています。



2

## BMW技術を活用した、桃豚が元気に育つ環境づくりに力をいれています。

BMWとは、B=バクテリア、M=ミネラル、W=ウォーターの略で土中のバクテリアと石に含まれるミネラルを利用して污水を浄化する技術です。この技術によって作られた「生物活性水」を飲み水として桃豚に与えたり、天井からの細霧や豚舎内の洗浄水として使用することにより、桃豚の腸内細菌(善玉の有用菌)が活性化され栄養の吸収もよく、体の内側から丈夫になることで病気に強い健康な豚に成長します。



豚舎天井部からの生物活性水細霧



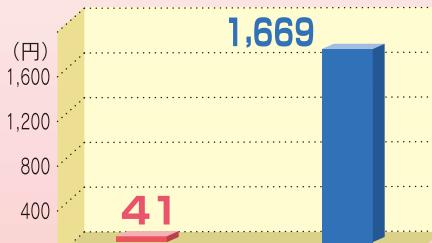
3

## 本当に安全で、安心して食べていただける豚肉をお客様にお届けするために 食の安全を追求しています。

「SPF桃豚」は特定の病原菌をもたない状態で生まれてくるため、病気治療に必要な薬品を抑えることができます。また、桃豚の飼料には抗生素質、合成抗菌剤は添加しておりません。私たちポークランドグループは食べる側である消費者の目線で、本当の意味の「食の安全」を追求しています。



肉豚一頭あたりの薬剤費比較



※算出根拠  
桃豚:H17-18-19年の3ヶ年グループ平均値  
一般的な養豚農場:農林水産省ホームページ掲示の農林水産統計「H18年度肥育豚生産費」の肥育豚1頭あたりの生産費より引用  
(項目:獣医師料及び医薬品費、母豚規格1000頭~1999頭)



4

## 養豚を中心とした循環型・環境保全型農業を実践しています。

豚舎から排出される糞尿はBMW技術を活用することで、糞は完熟堆肥へ、尿は生物活性水へと生まれ変わります。この完熟堆肥と生物活性水を農産物の生産に活用することで、農薬や化学肥料に頼らない養豚を中心とした「循環型・環境保全型農業」を実践しています。



詳しくはウェブへ

桃豚

検索

新鮮な豚肉が毎日  
産地からいとくに  
入荷します。



いとくはお客様へ、より安心してご利用いただける国産豚肉販売の実現を目指し、産地の開発と提携を進めてまいりました。9月2日(水)より『秋田県産・十和田湖高原ポークSPF桃豚』の販売を開始します。

産地から弊社生鮮センターへの毎日入荷の体制を確立し、各店舗への配達、店内商品化で新鮮な豚肉をお客様に提供してまいります。

『桃豚』は、

- 秋田県鹿角郡小坂町のSPF豚農場で飼育されている豚肉です。
- 清潔な環境で、抗生素質等の薬品を極力使わず飼育されています。
- 生産から飼育、流通が管理され、明確なトレーサビリティシステムを実現している豚肉です。
- 『桃豚』の名前には、「ピンク色をした肉色を目指し、お客様がしあわせを感じる豚肉を育てたい。」との生産者の願いがこめられています。

いとくはこれからも、お客様の安全と安心を追求し、努力してまいります。いとくの『秋田県産・十和田湖高原ポーク桃豚』をご愛顧いただけますよう御願い申し上げます。

ITOKU

株式会社 伊徳

〒017-0046 秋田県大館市清水4-4-15

TEL.0186-49-2255(代表) 本社

いとくホームページ <http://www.itoku.co.jp/>