



植物性乳酸菌をたっぷり与え健やかに育った銘柄豚を 秘伝のタレに漬けて焼豚にしました

千葉県を代表する銘柄豚の一つである「マーガレットポーク」。自然界に200種類以上ある乳酸菌から2種類の植物性乳酸菌を選抜し、飼料に混ぜ合わせて、子豚の頃からたっぷりと与えています。こうして腸内がキレイに保たれたまま大きくなった豚の肉は臭みがなく、本来の旨みが生きるコクの味わい。肉質はやわらかく、調味料やタレなどの味しみも抜群です。「マーガレットポーク」の比較的脂身の少ない部位であるもも肉を100%使用。増量剤・保存料・着色料を使用せず、解凍後も豚肉本来の旨味を味わえます。焼豚の味の決め手となる「秘伝のタレ」を独自で開発した自慢の一品です。より旨味を引き立てる「真空調理」製法で加工した焼豚は、豚肉の芯まで徐々に加熱させるには適しており、タレが全体によく馴染みます。



マーガレットポーク 焼豚

原材料	豚もも肉（千葉県産）、醤油、砂糖、発酵調味料（一部に小麦、乳成分、大豆、豚肉を含む）
内容量	500 g
賞味期限	360 日
保存方法	冷凍

あみ目入り豚レバースモーク

新鮮な豚のレバーを使用し、気になる匂いを取り除くため丁寧に下処理。氷温熟成により旨味を引き出しつつ、中身のしっとりとした味わいを残しながら桜のチップで燻した商品です。タンパク質をはじめビタミンA・B2、亜鉛、鉄分など栄養豊富なレバーをお手軽に楽しめます。



原材料	豚レバー（千葉県産）、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
-----	---

内容量 約200g 賞味期限 180日 保存方法 冷凍



マーガレットポーク豚まん

千葉県を代表する銘柄豚の一つである「マーガレットポーク」と千葉県産のコシヒカリの米粉をそれぞれ具材と生地を使用しています。餡は「肉の旨味とジューシー感」、生地は職人が一つ一つ手包みし、「ふわふわ・もちもち感」にこだわって作りました。

原材料	皮（小麦粉（国産製造）、米粉、砂糖、果糖ブドウ、イースト、植物油脂、食塩）、豚肉（千葉県産）、玉ねぎ、豚脂（千葉県産）、馬鈴芋でん粉、醤油、ごま油、砂糖、小麦粉加工品、オイスターソース、生姜、葱、白ねぎ、食塩、鶏ガラスープ、こしょう、膨張剤、調味料（アミノ酸等）、アルコール、甘味料（甘草）、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素（一部に小麦・豚肉・大豆・ごま・鶏肉・ゼラチンを含む）
-----	---

内容量 120g 賞味期限 360日 保存方法 冷凍



提供可能販促物

販売・表彰実績



店内の様子

県内での販売実績

「道の駅季楽里あさひ」様、「道の駅みのりの郷東金」様、「空の駅成田さくら館」様などでお取り扱いいただいております。



小学校訪問の様子

地元旭市の学校給食に 当社からの食材が使われて おります。

旭市給食センターと弊社のコラボ。レバーの廃棄を減らすことを目的に、6月から月に1度、千葉県産レバーを使った給食を提供しています。レバー特有の味を活かしたソーセージは児童からも好評で、パンに挟んでおいしそうに頬張っていました。



千葉日報 記事

メディアで紹介されました

「News every」日本テレビ、[おはよう日本] NHK、「首都圏ネットワーク」NHK、「千葉の贈り物」フジテレビ、日本経済新聞、日本農業新聞など多数メディアで紹介されております。

会社概要



株式会社千葉県食肉公社

〒289-2505
千葉県旭市鎌数 6354-3
TEL 0479-62-1073 / FAX 0479-63-8515
<http://www.cmpc.co.jp/>

千葉の自然に囲まれた最新設備の食肉供給基地

当社は、東総食肉センター・北総食肉センター・南総食肉センター・関係業界の協力により千葉県の基幹食肉センターとして、平成8年3月15日に設立いたしました。当社では、全国に先駆け従来のと畜業務に加え集荷・販売・部分肉加工までの総合的な業務推進を計画し平成9年度から3ヶ年計画でと畜解体ラインの改造と部分肉処理施設の整備をはかりました。カットセンターの竣工により、と畜から加工までの一体的ライン処理が可能となり食肉センターから近代的な食肉工場へと大きく飛躍することが出来ます。この規模での一体的ライン処理は全国にも例のない施設であります。



おいしさの POINT

- ・銘柄豚の一つである「マーガレットポーク」のもも肉を100%使用
- ・真空調理をしており、解凍後も柔らかく芯までタレが染みしています
- ・増量剤・保存料・着色料を使用していません