



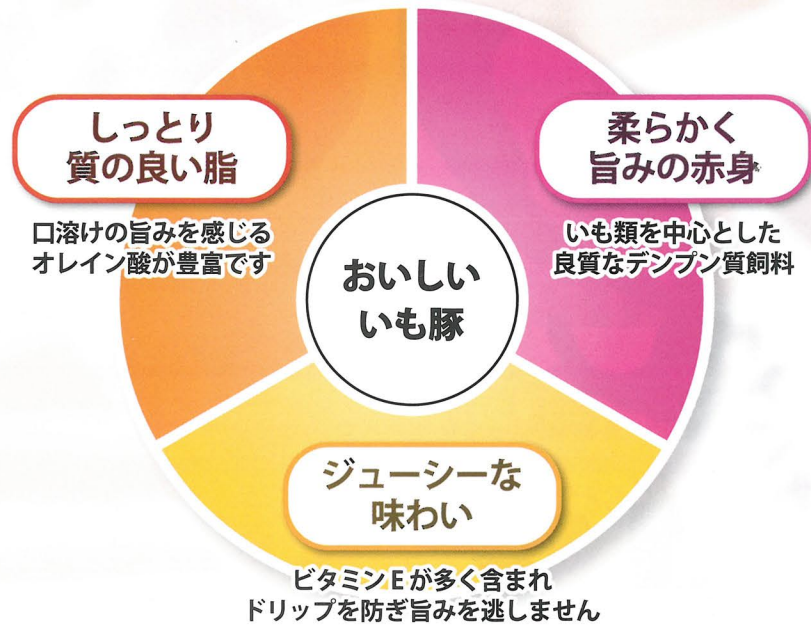
千葉県産いも豚の“美味しさ”の秘訣。

肉質、味、安全性を重視してさつまいも中心のいも類（さつまいも・タピオカ）を使用した飼料。じっくり育てた豚は、旨味・甘味・風味・コクが大きく違います。脂身はオレイン酸やビタミンEが豊富です。



エサが違うから、旨さが違う!!

原料から製品まで全て 自社製造



2015 ミラノ万博 出品

「日本のトンカツを世界に発信」

鮮 鮮度の良い豚肉を原料として (Fresh pork meat as the main ingredient for freshness)

技 食肉のプロの高い技術で (With the high skill of a professional butcher)

心 真心込めて手造りしています (Handmade with sincere care)

契約農場・生産者

ホームページで生産者の顔が見える

トレーサビリティで生産情報も公開しています!



米本農場

米本さん/旭市鍋木



岡野農場

岡野さん/旭市倉橋



井上農場

井上さん/匝瑳市平木



江波戸農場

江波戸さん/匝瑳市大浦



芳野農場

芳野さん/旭市中谷里

旭市、匝瑳市、銚子市 肉が届けられるまで

産地直送

契約農場

信頼できる農家さんに大切に育てられて、良質なお肉になります。生産者のこだわりと想いを込めて、お客様に安心して頂ける美味しいお肉をお届けいたします。



旭食肉協同組合

ISO 22000 取得工場

創業50年の食肉加工場で熟練した職人の技術で鮮度を落とさぬようカットし、衛生と品質管理も徹底します。



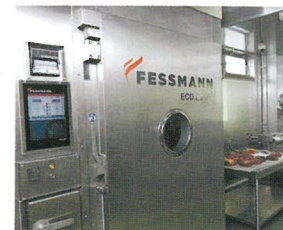
大切なお客様へ

鮮度をそのままに、お客様にお届けいたします。



ハム・ソーセージ

世界で導入されているドイツ FESSMANN 社製の燻製室を使用しております。じっくりと熟成、薫煙した、オリジナルレシピのハム、ソーセージを製造しています。口に入れた時の食感、味は、量産品との違いがすぐに分かります。



さっぱりとした、深みのある味わい!!