

全国農業協同組合連合会 福岡県本部

福岡県 ワンヘルス認証

豚肉 (博多すい〜とん)



お米を食べて美味しく育った
福岡県産ブランド豚



「博多すい〜とん」は、福岡県内の指定された生産者が育てるブランド豚です。ランドレース、大ヨークシャー、デューロックという3つの品種を交配して生まれた三元豚で、臭みが少ない美味しい豚肉として、県内で長年親しまれてきました。飼料には、主に福岡県産の飼料用米や、トウモロコシや大豆粕といった穀物を使用しています。飼料にお米を加えることにより、臭みが少なくなり、また、きめが細かく、うま味成分のオレイン酸が多く含まれた質の良い肉に育ちます。

さらに、衛生管理が徹底された畜舎内では、豚熱などの感染症から豚を守るため、薬剤耐性菌(抗菌薬が効きにくい、または効かなくなった菌)が繁殖しないように、用法・用量を守って慎重に薬剤を使用するなど、安全・安心な豚肉の生産に取り組んでいます。

そうして生産された「博多すい〜とん」は、鮮やかなピンク色の赤身と、艶のある白い脂身を持ち、ほどよい柔らかさと口どけの良さが特長です。「豚肉本来のうま味を感じることができ、しゃぶしゃぶでさっぱりと食べるのがおすすめです」と担当者は話します。福岡が誇るブランド豚を、ぜひ味わってみてください。

販売場所

福岡県内の
Aコープ九州店舗



↑ホームページ



ワンヘルスの実践内容

- 抗菌剤の慎重使用
(耐性菌拡大防止)
- 飼料米の利用
(安全・安心な食の提供)