



各位

2024年3月19日

大好評商品が再入荷！ アニマルウェルフェア認証のメキシコ産チルドポーク 全て自社調達だから叶う安心安全のこだわり豚の発売開始

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長:牧島禎彦)は、アニマルウェルフェア認証のこだわり抜いたメキシコ産チルドポークの販売を開始しました。国産に負けない安心安全かつお手頃な豚肉をみなさまのご家庭にお届けします。是非この機会にご賞味くださいませ。

アニマルウェルフェアとは？

アニマルウェルフェア(Animal Welfare・家畜福祉)とは、感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な暮らしができる飼育方法をめざす畜産のあり方です。家畜を快適な環境下で飼養することにより、家畜のストレスや疫病を減らすことが重要であり、結果として、生産性の向上や安全な畜産物の生産にもつながります。

～動物たちのための5つの自由とは～

1. 飢え・渇きからの自由
2. 不快からの自由
3. 痛み・負傷・病気からの自由
4. 本来の行動がとれる自由
5. 恐怖・抑圧からの自由



なぜ“メキシコ産チルドポーク”なのか？

今回綿半が仕入れ先として選んだ養豚場「Bachoco」はアニマルウェルフェアに重点を置いた飼育を行っております。

CLOVER LEAF 社のアニマルウェルフェア認証を取得しており、ストレスのない環境で飼育されております。

基準が非常に厳しく、認証を貰えるのはなかなか難しいとされている中、のびのびと育った豚は、日本で育つよりも体が大きく、とてもおいしくなります。おいしくなるために、こだわりを持っているのは飼料。

穀物を中心としたバランスの取れた飼料を与えることで、Bachoco の豚肉は柔らかく、脂身は白く、赤身はピンク色となります。さらに、アルカリ性の天然地下水を与えることで豚の骨の強化やストレス軽減につながっています。

【冷凍ではなくチルドへのこだわり】

一度凍らせてしまうと肉の繊維が壊れるので、食感がばさばさしてしまうというデメリットがあります。また冷凍肉を解凍するときに出てしまうドリップによって臭み、焼きムラが生じてしまうので、綿半は“おいしさ”にこだわるため、チルドでの販売をしています。

メキシコ産チルドポークの特徴

【立地的特徴】

メキシコの北部に位置するソラ州は、広大な乾燥地帯として知られています。

この乾燥した気候は感染の拡大を妨げ、流行を防ぎ、山脈と海に囲まれていることで他の地域からの病原体の侵入を防いでいます。さらに、ソラ州はアメリカとカナダと同等かそれ以上の環境・衛生条件を州政府により管理されています。

【食味の特徴】

一バラ

赤身と脂身のバランスが良く肉質は柔らかい
脂身はさっぱりしているので日本人の口に合う
焼肉や角煮に！



一肩ロース

適度な脂ノリで赤身と脂身をバランスよく味わえる
肉質が柔らかい
とんかつ、ソテーに！



一ロース

脂身が比較的少ないので飽きることなく食べる事ができる

肉質は柔らかいが脂身が少なめ
生姜焼き、とんかつに！



【メキシコ産チルドポークを試食した主婦の声】



想像以上に柔らかく味があっておいしかった！
意外や意外、臭みもない！国産の方が食べ慣れているのでおいしいかなと
思いましたが、そんなに大差ありませんでした！



歯ごたえは柔らかくておいしかったです！
冷めた時に塩コショウのみだとちょっと臭みがあるかな？と思いましたが、
焼きたてや通常の調理をした場合は気にならなかったです！

【メキシコ産チルドポーク】

発売日 : 絶賛発売中

販売店舗 : 綿半ホームエイド、綿半フレッシュマーケット 全店 計 21 店舗

【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

パイニングユニット&プロダクトユニット

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp