



# 令和元年度 志摩ブランド認定商品について

## 【志摩あおさ豚とは・・・】

志摩の豊かな環境により飼育された志摩生まれ志摩育ちの健やかな豚です。志摩の特産品である「アオサ」をエサに加えることで、エサの香りが良くなり、たくさん食べてより大きく品質の良い豚になります。良い環境のもとストレスフリーで飼育されている豚の中から「志摩あおさ豚」として出荷される豚は、約1割程です。肉質はきめ細やかで脂が美味しいお肉になっております。

## <志摩あおさ豚燻製ローズ生ハム・ポークウィンナー・フランクフルト>



### 【商品の特徴】

#### <燻製ローズ生ハム>

「志摩あおさ豚」のローズを原料にした生ハムを燻製にしました。塩分の使用量を少なくして、しっとりとした食感があります。さらに燻製による風味付けで、原料の豚肉の旨味を存分に引き出しています。

#### <ポークウィンナー・フランクフルト>

「志摩あおさ豚」を100%使用しており、ジューシーな食感に仕上がって、良質で贅沢な商品となっております。

### 【事業者情報】

有限会社 肉の喜多家  
志摩市浜島町浜島1787-95  
(TEL) 0599 - 53 - 0278  
(FAX) 0599 - 53 - 2483  
(E-mail) shop@kitaya278.com



代表取締役 井上 恵子さん



肉の喜多家HP