



志摩ブランド認定商品

伊勢志摩パールポーク あらびきウインナー

●有限会社
河井ファーム肉よし
志摩市阿児町甲賀1459-1
TEL0599-45-3629



ウインナーは直営店「河井ファーム肉よし」にて販売中。こちらではウインナーの他、パールポークの豚肉はもちろんミンチカツなども購入することができる

こだわりの飼育法が生んだ「志摩の豚」「パールポーク」を手軽なウインナーに！

「河井ファーム肉よし」が育てる「パールポーク」は、肉質を重視した原種豚から自家生産する“オリジナル三元豚”。その名の通り、飼料には真珠貝とも言われる志摩産のアコヤ貝の粉末を全粒粉碎とうもろこしに加えて育てているこだわりの品種だ。「安全安心な豚肉を育てたい」との思いで飼育環境

にも特別な配慮がされ、ストレスなく元気に育ったパールポークは臭みがなくさっぱりとしながらも、肉の甘みが豊かな味わいと評判。そんな豚肉を贅沢に使用して作るウインナーは、しっかりと豚本来の旨みを感じられるクセになる一品。ビールのお供やご飯のおかずなど幅広い食卓のシーンで支持されている。



有限会社河井ファーム肉よし 河井社長



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。