



志摩ブランド認定品

伊勢志摩パールポークほろよい

有限会社河井ファーム肉よし

住所：志摩市阿児町甲賀1459-1

TEL：0599-45-3629



こだわりの飼育法が生んだ志摩のブランド豚「パールポークほろよい」

「河井ファーム肉よし」が育てる「パールポークほろよい」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。飼料には、真珠貝ともいわれる志摩産のアコヤ貝の微粉末と、伊勢角屋麦酒の製造工場から取り寄せたモルト粕を全粒粉碎とうもろこしに加え、志摩の豊かな

自然の中で育てるこだわりの品種。ストレスなく健康に育った「パールポークほろよい」は、臭みがなくさっぱりとしながらも、適度な“さし”が入り、柔らかく肉の旨みが豊かな味わいです。伊勢志摩を代表する食材の一つとして、ホテルやレストランでも取り扱われています。



「志摩ブランド」とは？

志摩市が認定する、志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根差した、優れた地域資源です。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「とっておきの逸品」をお楽しみください。