



志摩ブランド認定品

志摩あおさ豚

有限会社肉の喜多家

住所：志摩市浜島町浜島1787-95

TEL：0599-53-0278



志摩の海の恵みで肥育したブランド豚「志摩あおさ豚」

有限会社肉の喜多家が手掛けるブランド豚『志摩あおさ豚』。

志摩のリアス海岸で養殖される「あおさ」は、生産量全国1位を誇り、ビタミンやカルシウムが豊富に含まれ、栄養価が非常に高い海の恵みをふんだんに受けた名産品です。

同社が同市磯部町にある堤養豚場と連携し、栄養豊富な「あおさ」を飼料に加えて肥育したのが『志摩あおさ豚』です。

豚はとてもデリケートで、塊の「あおさ」があると消化不良で体調を崩してしまうことがあるため、手作業で「あおさ」からゴミだけを、

丁寧に取り除き、天日干ししたものを粉末にし、飼料に混ぜることで良質な飼料として与えています。

志摩市の豊かな自然環境の中で、こだわりの飼料を食べてストレスフリーに飼育された健康的な豚は、凝縮されたお肉本来の甘みと、とろけるような柔らかい食感が特徴です。

『志摩あおさ豚』を使用した加工品「燻製ロース生ハム・ポークウインナー、フランクフルト」も志摩ブランドに認定されています。

農水商連携で生まれた志摩の逸品を是非ご賞味ください。



「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。