

公益社団法人中央畜産会 会長賞



受賞
(ブランド名) 伊勢美稲豚

株式会社 大里畜産
(三重県)



【会社概要】

- 株式会社 大里畜産 (養豚)
(三重県津市大里睦合町)
- 県下6農場
- 母豚約1,400頭飼育の一貫経営
年約32,000頭出荷
- ブランド開始 平成24年～
「伊勢美稲豚 (いせうまいねぶた)」



【受賞者の米活用畜産物ブランド化の取組】

年間を通じ、ほぼすべての豚に三重県産飼料用米を給与し、独自のブレンド加工で臭みがなく脂身の白さの際だった豚肉を生産。農場、食肉センター等でISO22000の認証を取得し、飼料用米を活用した美味しい豚肉と徹底した衛生・安全管理で収益性の高いブランドを確立。また、自社加工を約7割とするなど、ニーズに応じた独自ブランドで販路の拡大を図る。

【高付加価値化の取組】

- 和食に合うよう植物性たん白や飼料用米(15%)を加熱、粉碎したものを特別配合し、肉に臭みがなく甘みがあり、白さが際立ったあっさりとした脂身の美味しい肉を生産。
- 独自ブランドへの取組とともに、外食産業用などニーズに応じた特徴ある豚肉を生産。
- 伊勢の国(三重県)のお米で安全に育てた美味しい豚を、香港、台湾、中国で商標登録。



伊勢美稲豚 ロースとんかつ用

【健康で高い安全性を維持した豚肉の生産】

- 豚生産、衛生管理、会社管理等総ての部門にISO22000を取得し、品質にバラツキのない極めて高レベルの安全性を担保。
- ドイツ農業協会(DLG)のアンモニア基準値を満たすウインドウレス豚舎を導入し、環境配慮に加え省エネルギー化を図る。
- 繁殖、育成、肥育の発育ステージ別の3サイトの生産システムを採用し健康で安全な豚肉を生産。
- 地元の生産法人農家等から飼料用玄米1,300トン超を仕入れ、大里畜産オリジナルの配合飼料を生産。



JQA-FS0039

【伊勢美稲豚の特徴】

- 安全で安心な食肉の提供を目指し、農場疾病防疫をワクチン主体による独自の防疫衛生システムで飼養管理。
- 甘みを増した風味のあっさりした美味しい肉が特徴。
- 高レベルでの安全性を担保し、伊勢志摩サミット2016プレスセンターでの食材に選定。
- 今後も、美味しさと安全を保ちつつ、堆肥等の資源循環や耕畜連携を推進し、地産地消に取り組む。



伊勢美稲豚 ローススライス肉