豚のおいしさに、新たな感動。

贅豚

(ぜいとん)

~ マンガリッツァ × デュロック~

どこまで豚肉をおいしくできるだろう。

しまざき牧場は、1976年創業以来、ただひたすらに、その思いで豚を育ててまいりました。 血統で、ほぼ、味の8割が決まるといっても過言ではない豚肉であるがゆえ、

私たちは、世界中に理想の種を求めつづけ、

いま、たどりついたのが、ハンガリーの国宝とされている「マンガリッツァ豚」です。 ジューシーな脂が何より魅力のこの「マンガリッツア豚」を、

より日本人が好む赤身とのバランスをめざし「デュロック種」を掛け合わせました。 日本中の豚農家に「種豚」を供給してきたからこその目利きの力で、

触れてこそわかる体の張り、毎日向きあってこそわかるコンディションに目を配り、 すこやかにのびやかに育ってくれてこその安心とおいしさという思いと愛情をこめ、 緻密なエサ管理のもと、妥協することなく、ていねいに、ていねいに育てました。 そして、誕生したのが、この「贅豚(ぜいとん)」です。

やわらかく、かつ確かな歯ごたえを感じる肉質と、まろやかに広がる脂の上品な味わい。 実感頂ける、その「甘み、食感、香り」。これまで口にしたどの豚肉よりも、

心から「おいしい」と言っていただける自信があります。

ご家庭の調理、レストランのメニューのテイストだけでなく食材にまでこだわり、 本当の食の喜びを知っている方にこそお選びいただきたい。

豚のおいしさに、新たな感動をもたらす「贅豚(ぜいとん)」。

それは、私たちにしかお届けできない、

心豊かに楽しむ、贅沢で上質な食卓の逸品にふさわしい豚肉です。