

全国屈指の“豚肉王国” 千葉・北総エリアで堪能できる 絶品ポークグルメをご紹介します

ー 8月14日～16日開催のイベント情報も ー



全国トップクラスの豚肉の名産地・千葉県。

中でも県の北東部に広がる北総エリアは、広大な台地や平野が広がり、
情熱ある生産者たちが切磋琢磨し、極上の豚肉を生み出し続ける場所です。

「東の匠SPF」や「林SPF」など個性あふれるブランド豚を、
地元のレストランで、堪能することができます。

8月には夏の恒例イベント「とうのしょう東庄ポーク&ビア夏祭り2026」も開催！

絶品のブランド豚を味わいに、千葉・北総エリアへ出かけてみませんか。



白く甘みのある脂身と味わい深い赤身“東の匠SPF豚” 「豚肉料理 およ川」@旭市

料亭で培った技が光る！絶品ポークステーキ

日本料理の修業を積んだ後、生産者の立場になりたいとの思いから養豚にも携わった店主が営む豚肉料理専門店。落ち着いた雰囲気の内では、ゆったりと食事が楽しめます。看板メニューは、たっぷり180gの「ポークステーキ」。肉の旨味と脂身の上質な甘みをストレートに堪能でき、お肉をもう1枚追加する「追いテキ」を頼むファンもいるほど大好評です。また、裏メニューから定番化した「自家製スペアリブ」なども提供。専門店ならではの絶品豚肉料理をぜひ味わってください。



“東の匠SPF豚”とは

東庄(とうのしょう)町で生産される“東の匠SPF豚”。その誕生は48年前、町の3人の養豚農家の「誇りの持てる養豚事業を実現したい」という思いがきっかけでした。日々研究を重ね、飼育方法や衛生管理にこだわり生産された豚肉は、白く甘みのある脂身と、歯切れが良くて味わい深い赤身が特徴。農林水産大臣賞の受賞歴もある折り紙付きの美味しさです。※SPF豚とは特定の病原体を持たないまま健康に育てられた豚のことです。

所在地:旭市三川5918-3 / HP: https://www.instagram.com/butaniku_oyokawa



あっさりなのに深い味わい“アンビコポーク” 「アンビコグリル」@旭市

味もコスパも抜群！お洒落な農場直営店

自社農場直営で、味よし・コスパよし・雰囲気よしのお洒落なレストラン。一番人気は、厚切り肉がメインの「グリルDELIプレート」です。あっさりなのに旨みがある豚肉に地元野菜を添え、メープルジンジャーなど3種のソースで味変も楽しめます。また、これにソーセージやハムなどが加わったボリューム満点の「オールスタープレート」や、自家製パンチェッタを使った「カルボナーラ」などメニューも充実。店内からは美しい田園風景を眺めることができ、のんびりと食事を楽しめるのも魅力です。



“アンビコポーク”とは

同店で提供されるのは、肉質の良さに定評がある4種の豚を掛け合わせた自社のオリジナルブランド豚“アンビコポーク”です。最大の特徴は、驚くほどやわらかな肉質とあっさりしながらコクのある旨味。一口食べると、肉本来の豊かな甘みと豊潤さが口いっぱいに広がります。自社農場だからこそ実現できる、上質な美味しさを堪能してください。

所在地:旭市米込2263-1

HP: <https://www.instagram.com/umbicogrill>



豚肉大国・千葉、その歩みをたどる。

千葉県の養豚の始まりは1830年代(天保年間)に遡りますが、産業として本格的に成立したのは、明治期に入ってからと考えられています。当時、豚の飼料には、千葉の特産である甘藷(サツマイモ)や醤油粕、鰯粕が活用されていました。また、大正期に、三菱財閥の三代目社長、岩崎久彌が印旛郡富里村(現富里市)で末廣農場を開業。種豚200頭を飼育し、年間1,000頭の種子豚を供給するなど、現在の「豚肉大国・千葉」の礎を築きました。

出典: 教えてちばの恵みホームページ 豚肉 | 旬鮮図鑑

(<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/niku/butaniku.html>)



写真提供: 千葉県

豚も恋をすればおいしくなる！？“恋する豚” 「恋する豚研究所」@香取市

シンプルが一番うまい！素材勝負の豚肉料理

香取市の豊かな自然の中で、豚肉本来の美味しさを存分に楽しめるレストラン「恋する豚研究所」。一番人気の「恋する豚のしゃぶしゃぶ定食」をはじめ、「ロース肉塩コショウ焼き定食」や「スチームハンバーグ定食」など、素材の持ち味を引き出した豚肉料理が味わえるお店です。また、料理には新鮮な地元野菜をたっぷり使用。地域の恵みを堪能できるのも魅力です。さらに、併設のショップでは、精肉やハムなどのオリジナル商品も販売。自宅でも“恋する豚”を味わえるのもポイントです。



“恋する豚”とは

「豚が恋をすると幸せを感じ、健やかに育つのではないか」というロマンチックな発想から名付けられた“恋する豚”。その美味しさを一手に支える「在田農場」で、独自の発酵飼料を与えられ、愛情たっぷりに育てられています。お肉の最大の特徴は、臭みが少なく口当たりがなめらかなこと。脂にはほのかな甘みがあり、あと味がスッカリとしているため、つついまた食べたくなる絶品の豚肉です。

所在地：香取市沢2459番1 / HP: <https://koisurubuta.com>

きめ細かな肉質とジューシーな旨味“林SPF豚” 「お食事処 木の下」@香取市

明治建築の趣ある食堂で味わう絶品とんかつ

香取市・佐原の小野川沿いに佇む「お食事処 木の下」は、1901(明治34年)に建築された元旅館を改装した趣ある食堂。店内には、“手榴弾(しゅりゅうだん)消火器”などの小道具も飾られていて、歴史情緒あふれる空間で食事を楽しめます。看板メニューの「林SPF豚ロースかつ定食」は、約2cmの厚切り肉をサクサクの衣で包んだボリューム満点の一品。日替わり具材のみそ汁やキャベツはおかわり自由です。夜は種類豊富な串揚げも楽しめ、昼夜問わず心とお腹を満たしてくれます。



“林SPF豚”とは

「林SPF豚」は、千葉県内の認定農場で徹底した管理のもと大切に育てられているブランド豚です。40年以上にわたり研究・改良を重ねた飼育技術と独自に配合した穀物中心の飼料により、きめ細かな肉質とやわらかな食感、軽やかで甘みのある脂を実現。厚切りにしても際立つ肉の旨味と、脂まで美味しく味わえるバランスの良さが、林SPF豚の魅力です。

所在地：香取市佐原イ498

HP: <https://www.instagram.com/osyokujidokorokinosita>



世界が認める食肉加工の技術

東庄町で1962(昭和37)年に創業した「田谷ミートセンター」は、地元産のブランド豚「SPF豚」の精肉や加工品を扱う食肉卸売会社です。その食肉加工技術は世界レベルで、昨年、ドイツ食肉連盟主催の「IFFA日本食肉加工コンテスト」で、あらびきソーセージ、ベーコン、コンビーフの3品が、満点評価の金賞を受賞しました。直売所では、精肉、加工品のほか、お惣菜も購入可能。世界基準の審査で認められた極上の味わいを、ぜひ堪能してください。

所在地：東庄町笹川い4714 / HP: <https://www.taya-meat.com/>



食卓に笑顔と元気を。地域と育むブランド豚

株式会社ジェリービーンズ 専務取締役 内山 裕貴氏

多古町で「元気豚」の生産から加工・直売までを一貫して手掛ける株式会社ジェリービーンズ。専務取締役の内山裕貴氏に、ブランドのコンセプトや飼育へのこだわり、地域での食育活動と今後の展望について伺いました。



<プロフィール> 内山 裕貴 (うちやま ゆうき)

千葉県成田市出身。大学卒業後、航空業界での勤務を経て株式会社ジェリービーンズに入社。全くの異業種からの転身ながら、「健康な豚がおいしい」という信念のもと、自社ブランド「元気豚」の生産から加工・販売までを手掛ける。直売所での加工品の詰め放題企画や地元の学校での食育活動などにも積極的に取り組み、地域と共生する養豚業の確立と、業界のイメージ向上に力を注いでいる。

「健康な豚はおいしい」 元気豚のこだわり

ー元気豚のコンセプトと、飼育環境へのこだわりを教えてください

『元気豚』は「健康な豚はおいしい」「食卓に笑顔と元気を届けた」という思いから名付けた自社ブランドです。美味しい豚肉を追求するため、豚の健康を第一に考え飼育しています。病気のリスクを減らすため、繁殖農場は外部からの影響を遮断するウィンドレス豚舎で、大きくなってからは、豚の習性に合わせて自然環境を再現した豚舎でストレスなく過ごせるように育てています。



直売所の名物企画と、地域に根ざした食育

ー工場直売所の詰め放題企画や、食育活動に込めた思いについて

地域の方々に元気豚を知ってもらい食べていただくため、直売所では買うだけでなく楽しんでもらえる加工品の詰め放題企画を実施しています。今年は地元企業を集めた「元気豚マルシェ」を初開催し、地域の方々との交流の場も作ることができました。また、学校での講義や直売所での職業体験など、食育活動にも注力しています。普段食べる豚肉が、どう食卓に届くのか。食の安全を支えるこの仕事の誇りを伝え、汚くて危険という業界のイメージを変えていきたいです。

北総から届ける、未来へ続く豚肉の魅力

ー今後の展望や、ジェリービーンズとして挑戦したいことは何ですか

千葉県の北総エリアは、大消費地である東京にも近く、また、鹿島港から輸入される飼料の輸送コストが抑えられるなど、養豚を行う上での環境に恵まれた地域です。だからこそ、この地の養豚業の魅力を、私たちはもっと発信していきます。「安全・安心でおいしい豚肉を届ける」という理念のもと、日常の食卓に選ばれる機会を増やし、地域と共に歩み、成長する企業でありたいですね。



元気豚工場直売所

工場直売所では、普段販売していない限定加工品の販売や、詰め放題セールが行われています。おすすめ商品は「元気豚 粗挽きハーブランク」。県内外からのお客さんも訪れる人気スポットです。

所在地：香取郡多古町南中1698-8

HP：https://www.instagram.com/genkibuta_official





8月14日から「ポーク&ビア夏祭り2026」開催！

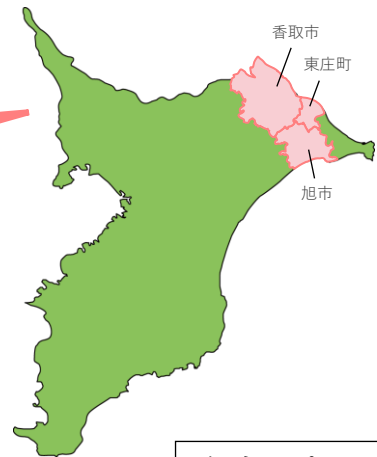
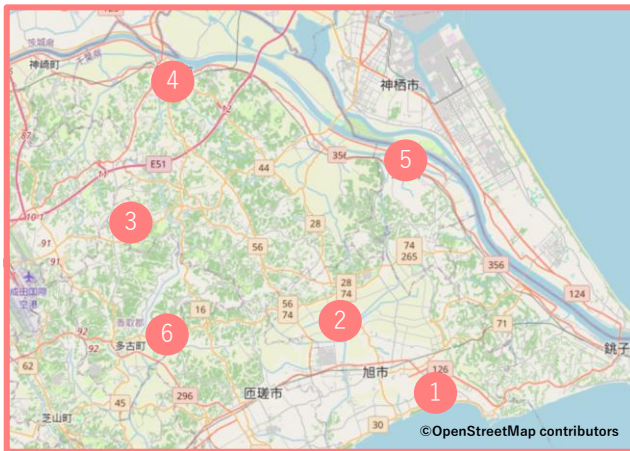
「SPF豚」などのブランド豚をはじめ、美味しいおつまみと相性抜群の生ビールを楽しむ「ポーク&ビア夏祭り」が今年も開催！日替わりのスペシャルゲストによるステージのほか、14日には東庄音頭ぼんおどり会も同時開催。この夏は、ブランド豚の名産地で、ポークグルメを堪能してみては。

- ・開催日：8月14日（金）～8月16日（日）
- ・開催時間：午後3時～午後9時 ※14日のみ午後5時～
- ・開催場所：東庄町役場駐車場

HP：<https://porkbeer-fes.tohnocho-kanko.jp/>



北総エリア絶品ポークグルメ堪能MAP



紹介スポット一覧

- 1 豚肉料理 およ川
- 2 アンビコグリル
- 3 恋する豚研究所
- 4 お食事処 木の下
- 5 元気豚工場直売所

所在地：旭市三川5918-3

所在地：旭市米込2263-1

所在地：香取市沢2459番1

所在地：香取市佐原イ498

所在地：香取郡多古町南中1698-8

【アーカイブ紹介】

かき氷激戦区の千葉・佐原で季節限定のかき氷を制覇しよう！

千葉県の北東部にある香取市・佐原は、江戸時代に利根川の水運により、商家町として栄え、今も江戸情緒残る町並みが人気の観光スポットです。

実は“かき氷激戦区”でもある佐原は、町の中心地から2km圏内に、10店舗以上ものかき氷提供店が集結し、各店舗が趣向を凝らした新感覚のメニューを味わえます。

詳しくはコチラ→ <https://www.atpress.ne.jp/news/437405>



千葉県PRプロジェクトとは・・・

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。過去のアーカイブは<https://x.gd/jTuX0>



画像素材はこちらからダウンロードください⇒ <https://x.gd/sg9TT>

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・金尾・関

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

原（070-2197-8943）、金尾（080-3579-4886）、関（080-4837-5287）