



信州産豚肉を使った長野県A・コープ自慢のお惣菜

信州産豚肉ときゃべつのたれメンチかつ

信州の自然が育んだ上質な豚肉と、国産の新鮮なキャベツをふんだんに使用し、素材本来の旨味を引き出したメンチかつです。当店自慢の「タレ」は、メンチかつ専用で調合された甘辛い味わいで、ジューシーなメンチと相性抜群です。



信州産豚肉と玉葱の串カツ

適度な脂が入った信州産豚もも肉と甘みたっぷりの玉葱が絶妙なハーモニーを奏でる串カツをご堪能ください。香ばしく揚げられたサクサクの衣が、口の中でほどけるような食感と共に、肉の旨味と玉葱の甘みが広がります。



信州産豚肉のジャンボ焼餃子

新鮮な信州産豚肉をたっぷりを使用した、醬沢でジャンボな焼餃子です。「肉」、「ニラ」、「生姜」の三種類を取り揃えております。信州の美味しい食材が詰まった食べ応え十分な焼餃子で、特別なひとときをお楽しみください。



信州産豚肉の五穀酢炒め

信州産豚もも肉と甘みのある玉ねぎが絶妙に調和した、ヘルシーで美味しい五穀酢炒めです。豚もも肉は旨味たっぷりで柔らかな食感が楽しめ、香り豊かな五穀酢が料理に深みを加え、玉ねぎの甘みが全体を引き立てています。



長野県A・コープは

直送再開!!

能登七尾港を

応援します!



A-Jan! Community

vol. 14
2024.2.18
A-Jan!

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただける長野県A・コープの魅力をお届けします。
長野県A・コープは、地域のみなままとのコミュニケーションを大切に、「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。

株式会社 長野県A・コープ



全29店舗の
LINE公式アカウント
友だち募集中!
HP店舗詳細ページから
今すぐ友だち追加!

『牛・豚・鶏』精肉100%
県産・国産宣言 18周年!! おかげさまで

長野県A・コープは豚肉生産者を応援します!

長野県A・コープで販売する豚肉「信州Aポーク」「信州ポーク」は長野県内の農場で生産され、農家が丹精込めて豚の生産をしています。

豚は「配合飼料」と呼ばれる「トウモロコシ」「大豆」「小麦」など穀物を主体とした原料を使用しており、その多くが海外からの輸入に頼っています。

この配合飼料の価格は、海外の穀物原料の生産状況や需給状況、輸送するための運賃・円安が大きく影響し、配合飼料価格は約2倍まで高騰しています。大きな原因としてロシアによるウクライナ侵攻は、穀物情勢は元より様々な食品や原油価格へ大きな影響を与えています。

このような状況の中で養豚農家は、安全・安心な畜産物の生産を継続するために日々努力し生産を継続していますが、養豚農家の経営は厳しい状況が今も続いています。

そんな中、長野県A・コープは、今年で「牛・豚・鶏」精肉100%県産・国産宣言18周年を迎えます。引き続き「食べて応援!信州の豚肉生産者を応援しよう!」と題しチラシへの掲載と商品の価格訴求、プレゼントキャンペーンを実施し信州産豚肉消費拡大と生産者応援に取り組みます。

PORK
FRESH MEAT

※写真はイメージです。※店舗により取り扱いの無い場合がございます。

信州SPF豚とは

全農グループが独自に育種開発したハイコープSPF種豚より生産された、特定の病原体を持たない健康で高品質な豚肉です。「SPF」とは豚の健康に悪影響を与える特定の病原体が存在しない豚のことを言います。Specific(特定の) Pathogen(病原体) Free(無い)の略で、あらかじめ指定された病原体を持たないという意味です。



60% 県内消費量に定める信州ポーク生産シェア
29% 豚肉の県内自給率

信州ポークと信州Aポークのちがいは



信州ポーク

信州の気候・風土に生まれ、JAグループへ出荷販売された豚の名称です。長野県内では年間約60,000頭が「信州ポーク」として食卓に届けられます。

信州Aポーク

長野県A・コープで販売されている信州SPF豚を、オリジナルブランド「信州Aポーク」として販売しています。信州ポークとの違いは大きく2点あります。



1つ目は日本SPF協会の認定審査(生産成績や農場施設の防疫面、農場の衛生検査など厳しい検査)を年に1回受けています。2つ目は飼料の違いです。信州Aポークは専用の配合飼料を給餌しています。

だからおいしい信州SPF豚

SPF豚は徹底した衛生管理のもと、清潔な環境で飼育され抗生物質もほとんど使用する必要がないので、善玉菌が多い傾向にあり臭みがないのではないかと考えられます。

また、同一品種の一般の豚と比較してSPF豚は筋肉内脂肪量が多いといわれています。筋繊維自体も細い傾

向にあり、お肉のキメも細かいといえます。健康に発育するSPF豚は筋肉細胞膜がしっかりしていて、細胞内にしっかり水分を保持されるため、肉汁をたっぷり含んだ柔らかくジューシーな肉質となり、冷めても固くならないのではないかとされています。



～信州 SPF 豚の特徴～

- 1、獣臭がない豚肉
- 2、適度な脂が入ってジューシーで柔らかなお肉
- 3、脂肪は白くあっさりしている

月
日
曜日

南信州は畜産が盛んな地域！

長野県内6ヶ所のSPF豚農場のうち1施設は全農長野SPF繁殖センター、5ヶ所が指定農場、うち3ヶ所が南信州にあり血統や飼料、肥育環境などにこだわって育てるすぐれた銘柄豚の産地です。

今回は、南信州でこだわりと愛情をもち養豚に取り組んでいる3農場をご紹介します。



SPFこがねや第1農場 飯田市竹佐

これからも自分が食べたくなる豚肉をつくり消費者へ伝えたい。

父より養豚を引継ぎ、平成7年よりSPFへ転向したこがねや第1農場の矢澤宏輝さん。農場には母豚が約120頭おり、年間約2,800頭を出荷しています。

SPFの基準を維持するのは大変で、特に病気を入れないことが大事な事で予防対策には注意をしています。また、飼料にも納豆菌を入れてこだわって飼育することで、食べておいしい豚肉づくりを目指しています。



矢澤 宏輝さん



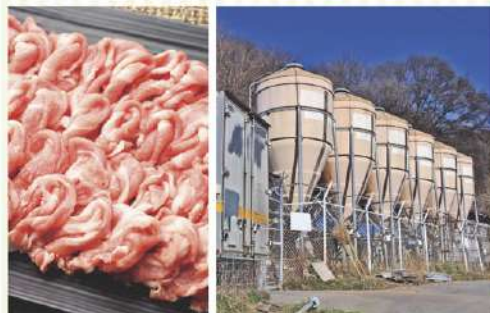
SPFこがねや第2農場 飯田市駄科

健康に育てて安心・安全な豚肉を食べてもらいたい。



小池 祐輝さん 小池 雅昭さん 小池 龍弥さん

平成9年からSPFでの養豚に取り組むこがねや第2農場、現在は父小池雅昭さんと長男小池祐輝さん三男小池龍弥さん3人で営み、母豚は約150頭おり年間約3,700頭出荷しています。1回の出産で生まれてくる子豚は約13～15頭。約1.3～1.5kg程で、中には弱々しい子豚もあり、1頭1頭手をかけ我が子のように丁寧にやさしい管理をするように心がけています。安心で安全な豚肉を提供する事を第一に考え消費者の方においしい豚肉を食べてもらいたいです。



(有)クリーンポーク豊丘 豊丘村

長野県の豚肉自給率を上げたい。



従業員の皆さん 専務 松下 翔太郎さん

父であり社長の松下敏文さんから引継ぎ、現在中心となって経営をしている専務の松下翔太郎さん。

農場には母豚350頭おり年間の出荷数は約7,500頭、県内で最大規模の農場です。

クリーンポーク豊丘では、味を左右する仕上期の2カ月間、薬酒に付け込んだ14種類の生薬残渣を飼料に入れて与えることで、より旨味のある肉質を生み出すそうです。

施設のお老朽化や飼料など生産資材価格の高騰により経営は厳しい状況ですが、これからも良質でおいしい豚肉をつつていきますので、消費者の方も地元の商品に少し目を向けていただき食べていただけたらと思います。

