

県内全域

# 料理人を魅了する至高の豚肉 常陸の輝き



主な生産地



旬の時期



問い合わせ先

常陸の輝き推進協議会【TEL/029-225-6697】  
〒310-0022 水戸市梅香1-2-56

このため、「常陸の輝き」の品質は、有名シェフからも高い評価を得ています。ロースやヒレはもちろん、モモなどの部位に至るまで、脂の旨み、そして香りの良さが楽しめる贅沢な味わいの豚肉です。また美味しいだけでなく、お客様に安心して食べていただくため、適切な衛生管理・安全管理についても、日々、努力を重ねています。関係者の想いを乗せた「常陸の輝き」は、茨城県から全国へ、自信をもってお届けできる至高のブランド豚肉です。

豚と共に生きる農家が育む最高品質。

おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 県が開発した種豚「ローズD-1」を活用
- 2 専用飼料を給与し旨みがあり香りも良い品質
- 3 最高の品質を保つため定期的な肉質分析を実施

県内全域

# 生産者と飼料を限定した、格別の美味 ローズポーク



主な生産地



旬の時期



問い合わせ先

茨城県銘柄豚振興会【TEL/029-292-6906】  
〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師字高山1950-1  
<http://www.ib.zennoh.or.jp/rosepork/>

「育てる人（県内各地の指定を受けた養豚農家、育てる豚（県が造成した系統豚の交配によって誕生した豚）」を指定しているので、安心・安全な品質です。2002年には、全国の「銘柄ポーク好感度コンテスト最優秀賞」、2013年には「銘柄ポーク好感度コンテストグランドチャンピオン大会第3位」を受賞するなど、輝かしい成績を残しています。一定以上の品質を保つために生産者や飼料に加え、販売店やレストランを指定しているのも特長。シンプルに焼いて食べるのももちろん、カレーの具材としても活躍します。このほか、角煮やアヒージョ、しょうが煮などの加工品のラインアップも豊富です。

養豚県茨城が誇る銘柄豚。

おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 生産者も豚も飼料も指定しているから安全・安心
- 2 全国規模の食肉コンテストで上位入賞
- 3 弾力のある肉質、なめらかな舌ざわりが魅力