

品 種

山梨県が開発したランドレース種の系統豚「フジザクラ」の血統を引き継ぐ雌に、平成24年に完成した合成系統豚「フジザクラDB」の雄を交配して生産された豚です。

飼育方法

飼育マニュアルに基づき、飼養衛生管理基準を遵守し、肥育後期に指定配合飼料に麦類を20%加えたオリジナル飼料を与えて育てられた豚です。

処理施設

HACCP手法による衛生管理を徹底し、安全な食肉を提供している(株)山梨食肉流通センターでと畜、処理された豚肉です。

銘柄認定

山梨県銘柄豚普及推進協議会が定める認定基準に合格した豚肉です。

甲州
富士桜ポーク



お肉の特徴

- ・肉自身のきめが細やかで軟らかい食感です。
- ・口の中でとろける脂肪の質です。
- ・ボリューム感あるローズが特徴です。
- ・保水性が高くジューシーな口あたりです。

●お問い合わせ先

(株)山梨食肉流通センター

☎ 055-262-2288