かしまし豚®

KASHIMASHI PORK

かしまし豚が食べられるお店（飲食店）

レストランやまびこ
〒314-0031鹿嶋市宮中5-10-14
☎0299-83-1221

呑み処　弦
〒314-0033鹿嶋市鉢形台2-18-5
☎0299-82-9617

かしまし豚が買えるお店（小売店）

Community Store Mizuno
〒314-0004 茨城県鹿嶋市下津273-50
☎0299-82-3167

かしまし豚の情報はホームページで
www.kashi-mashi-ton.jp

養豚業60年以上の信頼と実績、山本ファーム。

YAMAMOTO FARM

山本ファーム
鹿嶋農場：〒311-2215 茨城県鹿嶋市和891-3　☎0299-69-3422
行方農場：〒311-3507 茨城県行方市羽生1906

茨城県中央食肉公社（出荷先）
〒311-3155 茨城県東茨城郡茨城町下土師1975　☎029-292-681



かしまし豚®

60年の養豚実績から生まれた、
新しい豚肉ブランド「かしまし豚」

＼ かし・まし・トン ／

鹿嶋市ふるさと納税返礼品

かしまし豚

“かしましい”ほど、
アピールするポイントが多い
豚肉ブランドです。



60年の養豚実績から生まれた、新しい豚肉ブランド「かしまし豚」

茨城県鹿嶋市。鹿島神宮が見守るこの土地で、60年以上養豚業を営んできた山本ファーム。太陽の光が降り注ぎ、太平洋側からの海風が吹き抜けるなか、丁寧に育てた「かしまし豚」は、きめ細やかでやわらかい肉質が特徴です。恵まれた自然環境に加え、飼料には麦類やウコン、海藻、ガーリックなどを配合。さらに豚舎への衛生管理を徹底。創業以来、豚舎の規模拡大を追わず、豚たちにストレスをかけない最適な頭数をキープしています。おかげさまで豚肉の美味しさを品評するコンテストでの受賞歴も多数。と、“かしましい”ほど、アピールするポイントが多いブランド豚です。





・かしまし豚の特徴・

POINT 1

肉質＆旨味が毎年評価されているの



養豚業60年の信頼と実績
世界一のドイツメーカーが認めた技術を応用

山本ファームは、養豚業を営み60年の歴史を誇り、サンエスブリーディングの種豚を30年以上にわたって導入しています。さらに、ドイツに本拠があるBASFジャパン傘下のサプリメントメーカーでの勤務経験を活かし、独自の飼料設計技術を確率しました。この技術により、高い品質の豚肉の提供を実現しています。



POINT 2

天然素材のエサでおいしく育ったの



良質な肉質コントロールに成功
天然素材で極上の肉質と旨味を追求

きめ細やかで柔らかい肉質を実現するために、山本ファームでは飼料に厳選された麦類、ウコン、海藻、ガーリックなどの天然素材を配合しています。これにより、豚肉のコンテストでも数々の賞を受賞する良質な肉質と旨味を追求し、美味しさと安全性の両立を実現しています。



POINT 3

品質のために飼育環境にこだわっているの



安定した肉質・旨味でお届け
農場の防疫を徹底した確かな安全性

かしまし豚は、30年間変えずに良質な系統の種豚を飼育し、目の行き届く頭数を管理することで、肉質や旨味のばらつきを極力少なくしています。農場では防疫を徹底し、安全第一を心がけています。これにより、安定した肉質と旨味を安心してお届けしています。

