



このマークは、生産情報が確認
できる商品に添付しています。

東北産美味豚グループ 岩手美味豚グループ



生産者の紹介

- 住所 岩手県遠野市附馬牛町東禅寺17地割32
- 生産法人 北日本JA畜産㈱
- 生産数 13,500頭/年

産地の特徴 愛情をたっぷり注ぐ、それが美味しい豚肉と言われます

1988年におとなり秋田県が生産者が始められたブランド豚「美味豚」(びみとん)は、四半世紀の歴史を持っています。北日本JA畜産では、平成22年にハイコープ豚を導入し、この「美味豚」生産体制を確立し、平成23年度より岩手・秋田両県統一産地として、新たに「東北産美味豚」として安全・安心な肉豚を生産をしています。

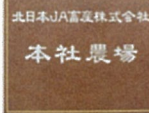
一頭一頭にストレスをかけない飼育環境を設備し、日々衛生管理の徹底をするという「まじめに、普通に」をポリシーに生産基準を遵守しています。生産農場、食肉加工施設、店舗加工のフードチェーン全てにおいて全農安心システム(第三者機関による検査)認証を取得し、生産流通販売全体で安全・安心な豚肉を供給しています。

東北産美味豚コンセプト = 安全・安心へのこだわり

- 出荷前 60 日以上は休養期間とし、抗生物質などの医薬品は使用していません。
- 「美味豚生産管理基準」にもとづき、指定生産者が1頭1頭大切に育てております。
- 生産管理基準の内容や生産履歴の確認は全農安心システムにもとづき、第三者機関である南リーファースの外部検査・審査を受けております。

からだ強い! 人の体に必要な必須脂肪酸であるα-リノレン酸。生活習慣病の予防にも役立つといわれるこの脂肪酸を豚の脂肪内に多く含ませることに成功しました。

おいしい! 飼料にはお米・大麦・キャサバなどを配合し、さらにα-リノレン酸を多く含む亜麻仁油・えごま粕を加え良質でなめらかな豚肉の飼育に育えました。



愛情をたっぷり注いでいます



岩手産地の紹介



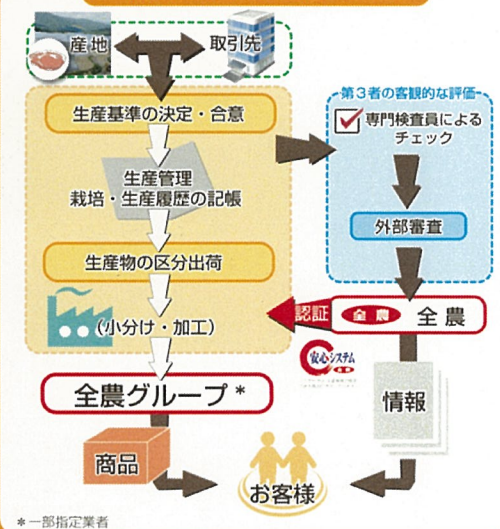
岩手県北上高地中南部に位置する遠野市附馬牛町(つきもうしまち)は、自然豊かな山々に四方を囲まれ、湧水の地として有名です。

気候は盆地のため冬期は非常に寒く、夏は真夏日を記録する一年の寒暖差が大きい地域でもあります。通年を通し豚舎は23℃と子豚の繁殖に適した空調管理を施し、ストレスの少ない生産現場となっています。



専門検査員による検査

全農安心システムのしくみ



*一部指定業者

SEARCH 全農安心システム いわて美味豚



全農安心システム認証を取得

平成23年より、秋田県内畜産生産者と岩手県生産者が「東北産美味豚」ブランドを確立。生産現場、食肉加工施設、店舗加工施設で全農安心システム認証を取得しています。

生産・流通の衛生管理の徹底



全農安心システムの産地検査で検査する項目(例)

- ✓ 生産基準の設定・遵守
「岩手美味豚生産管理基準」「肉豚標準飼料供給体制」「繁殖豚標準飼料供給体系」
- ✓ 使用した資材の伝票類の保管
「飼料表示票」「動物用医薬品指示書」等
- ✓ 記録類の適正な記帳・確認
「肥育管理委託事業作業日報」「PICS(くみあい養豚生産管理システム)」等
- ✓ トレーサビリティ体制の確認
「母体個別成績表」「分娩記録一覧表」「肥育に関する管理記録類」「離乳記録一覧」「出荷報告書」等

JA全農 営農販売企画部 事業企画課(農畜産物検査認証事務局)
JA全農ミートフーズ株式会社 東日本営業本部 首都圏北部支店営業課