

ゴーセイなメンチカツ

Power

UP

point

【高岡市】越中万葉牛

• 産地

高岡市福岡町にある山本牧場で見晴らしの良い山で飼育されているブランド牛です。

• 飼育方法

近くの五位ダムの水と富山県産イネの発酵エサ等で飼育されています。

• 肉の特徴

程よい脂身と赤身特有のしっかりとした食感が魅力です。



おい
美味しかった
ひみつ おし
秘密を教えるよ～



【砺波市】たかはたポーク

• 産地

砺波市頼成で生産され、となみブランドに認定された豚肉です。

• 飼育方法

大豆やトウモロコシの粉のほか、砺波産の米を加えたオリジナルブレンドの飼料を使用しています。

• 肉の特徴

柔らかく、臭みが少なくさっぱりした脂身の味わいがある豚肉です。



【南砺市】なんとポーク

• 産地

南砺市の福野地区で育てられ、「とやまポーク」と認定されている豚肉です。

• 飼育方法

餌には南砺市特産の干柿を作る時に出る、乾燥させた柿の皮を細かくしたものを混ぜています。柿の皮にはビタミンC、ポリフェノールが多く含まれており、南砺ならではの健康な豚となります。

• 肉の特徴

のんびりと育てられたなんとポークは、筋が少なく、脂肪は滑らか、臭みがないと言われています。



【小矢部市】稲葉メルヘン牛

• 産地

小矢部市北部にある標高346mの稲葉山で育てられています。

• 飼育方法

稲葉山の険しい地形で丈夫な足腰を作った母牛から生まれる元気な仔牛を地元の飼料工場と長年かけて作り上げた配合飼料と地元の良質な稲ワラを使用した安心安全なエサで育てています。

• 肉の特徴

出荷されるほとんどの肉が最高級のA5ランクに格付け（R3年度80頭のうち58頭（約73%））されるほど、品質の高い黒毛和牛です。



【氷見市】氷見放牧豚

• 産地

氷見市北西部の中山間地にあり、耕作放棄地や荒れた里山で放牧されている豚です。

• 飼育方法

自然の牧草や地元で採れた農作物を与え、「安心なエサ」にこだわっています。

• 肉の特徴

放牧の重要ポイントである「天然の土」を食べることで臭みが少なくなり、柔らかく、旨味のある脂がある豚肉です。

