

至福の味わい!実現にこだわったPoint3 /



顔が見える

豚を育てる環境を重点にこだわりました

広い豚舎(6頭が1室で育ちます)
明るく陽当たりの良い南向きの豚舎
清潔が第一の養豚管理を徹底しました。



品質が見える

成長に併せて与える
飼育方法・飼料・ミネラルウォーター

各自の飼育に細心の注意を払いました。新メソッドに基づ
く自然育成法(えごま/炭パウダー(アルカリ性飼料)/
木酢液ブレンド)の新飼料をじっくりと与えてました。



こだわりが本物

産直システムで新鮮にこだわりました

産地(埼玉県児玉市)のファームで厳密に精肉された
新鮮な豚肉を直接当社の誇る冷蔵・冷凍車で迅速に
お届けします。



●お問合せ・質問は…

Happy Pork



おいしさのかたちを
一所懸命に育てた
豚肉ができました。





一生懸命大切に育てた190日の日々

『お客様の味わう喜びの笑顔をかたちにしました』

新育成法による豚肉の生命は、

美しい色合い、甘さのたっぷりある脂身

柔らかな歯ざわり、食欲をそそる豊かな香り

『至福の味わい豚』の味覚です。

こだわりの生育方法は自然環境、豊かな埼玉県本庄市の提携農場で大切に育て六ヶ月半の飼育で本物になりました。

その秘訣は「トレーサビリティシステム」の導入で一頭一頭の生育状況や餌の履歴を厳密に管理して育て豊かな『至福の味わい豚』を実現しました。

大辞林より

『至福』とは 〈この上ない幸福〉

『味』とは 食物を舌にのせた時に起こる感じ ⇒ 舌の味蕾を刺激して生ずる感覚

豚肉の深い所に潜んでいる素晴らしい味わい ⇒ 『至福の味わい豚』®

絆で結ぶ HAPPY PORK 産地直送「至福の味わい豚」!



飼育から加工・流通まで 我が社だからできる安心の【一括管理システム】

ナカムラファーム 埼玉県本庄市児玉町

有限会社 ナカムラ

埼玉県本庄市にあるナカムラファームは、豊かな自然の中にある養豚場。独自の個体管理システムにより生育状況を把握しているため、安全体制は万全です。また、サツマイモ・麦・エゴマ・炭パウダー（アルカリ性飼料）を独自に配合した飼料と清涼な地下水を使用した飼育により、くさみのない上質な豚肉を生産しています。



私達夫婦で一頭一頭愛情と真心を込めて育てております。



提携
農場

加工

流通

農場内で加工するから安心安全

飼育された豚は最新の管理技術の下に、ナカムラファーム内で加工されます。飼育のタイミングに合わせて速やかに加工できるため、ムダなコストをかけずに高い品質を保持することができます。

産直だからできる安定した流通と供給

最新の物流システムにより、「保管」「配送」「流通」にかかるコストを大幅に削減。リーズナブルな価格でお手元にお届けすることが可能となりました。また、在庫管理から配送まで一括管理することで、安定した供給をすることができます。