

養豚の6次産業化

私達が育て、私達が加工し、私達が販売する。私たち生産者には消費者の健康に責任があります。生産者から安心という名の笑顔をお届けしていくために、養豚の6次産業化へ取り組んでいきます。



ポークランド桃豚加工所 まんまランド



「まんまランド」のハム・ソーセージは桃豚100%使用の本格ドイツ風で安全&安心な美味しさを食卓へお届けします!そして秋田の素材で新たな商品開発に取り組んでいます!

※まんまランドは秋田県版HACCP認証工場です▶



自社農場で育てた安全で美味しい「桃豚」を自分たちで加工する...ハム・ソーセージ作りは本場ドイツ製法を学んだスタッフが自社農場産の「桃豚」のみを使用し、「塩」「香辛料」もドイツから取り寄せたものを使用しております。そして「桃豚」本来の味を活かすために「保存料」「着色料」「増量剤」は一切使わず、本物のハム・ソーセージを手作りしております。

また、まんまランドでは自社農場産「桃豚」のほか、世界自然遺産白神山地の麓で秋田県産の米麹と日本海の天然塩で作られる「発酵調味料」や県産大豆を使用した「無添加みそ」など、地元秋田の優れた素材を組み合わせることで、新たな商品開発へも積極的に取り組んでおります。

まんまランドで作る「桃豚のハム・ソーセージ」はドイツ農業協会主催のコンテスト「DLG」金賞・銀賞を2年連続受賞、本場ドイツで認められた“本物の味”をお届けします。

ドイツ農業協会主催の「DLG」で認められた逸品
世界最高峰コンテスト



桃豚生産者直営店 Comomo Deli

桃豚生産者直営店 こももデリ



道の駅ふたついにオープンした自社初のテナント店!! 「桃豚の美味しさ」を手軽に楽しめるファーストフードメニューがいっぱい!
「道の駅ふたつ」移転リニューアルの際に秋田県北部地域の特産を使った軽食コーナーへ、「桃豚の美味しさ」を知っていただきたい!という想いからポークランドグループとして初めてのテナント出店が実現しました。

◎秋田県能代市二ツ井町小繋泉51番地 道の駅ふたつ内 TEL:0185-74-5118
◎営業時間/9:00~18:00 ◎定休日/1月1日,2日

秋田素材のファーストフード

桃豚 ぶたんぼ

秋田県産米のつやつやご飯、白神山地の酵母と日本海の天然塩を発酵させた調味料「塩もろみ」と「桃豚」で作った地産地消のファーストフード「桃豚ぶたんぼ」県内外のイベントで大好評いただいております。

秋田県産米 つやつやのご飯

白神山地の酵母と乳酸菌を醸酵させた新しい調味料!今までにない旨味です!

塩もろみ

自社農場産/秋田県小坂町生まれの美味しい豚肉

桃豚100%

第33回秋田県特産品開発コンクール《加工食品部門》
秋田県知事賞受賞【優秀賞】

ポークランド桃豚直売所 こもも



「生産者」から直接「お客様(消費者)」へ美味しい桃豚をお届けしたい!そんな想いが「町のお肉屋さん」として誕生し農場で育てた桃豚の精肉から自社製造の加工品まで販売します!



私たちが育てた桃豚を、私たちが加工して、私たちが販売する。生産者の想いを消費者へ直接届けたいという形がそのまま直売所「こもも」になりました。町のお肉屋さんとしても親しまれ、地元での様々な情報発信拠点となって重宝されています。

イベントで活躍中のキッチンカー ぶたんぼ号



地元小坂町から県内のイベント、時には県内のイベントへも出向き、「桃豚ぶたんぼ」を始め、様々なファーストフードを提供しています。自社農場で育てた「桃豚」の美味しさを多くの方に知ってもらうための取り組みを行うことで、各地のお客様から好評をいただいております。

