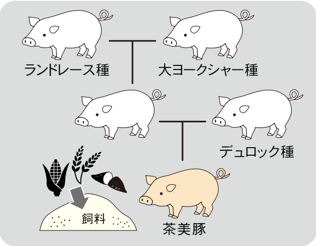
# 鹿児島県産 薩摩茶美豚（さつまちゃーみーとん）

## 茶美豚とは

身体を健康に保つ作用がある成分「カテキン」を含む緑茶や、トウモロコシ、サツマイモ、大麦等が入った飼料を与えて肥育されている鹿児島発祥のブランド豚です。ストレスなく元気に育つよう「発酵床」を導入しており、上質な赤身とクセのない脂、深い味わいを兼ね備えています。

## 茶美豚の血統

茶美豚は、純粋種豚のランドレースの雌と大ヨークシャーの雄を掛け合わせて生まれた雌豚と、肉質の良いデュロックの雄豚との交配で生まれた豚です。3種の豚を掛け合わせることにより、それぞれの良い点を受け継いでいます。




## 薩摩茶美豚 3つのこだわり

### 1. 一貫生産

鹿児島県南大隅町にある専用の子豚センターで産まれ育った茶美豚の子豚は同じ南大隅町にあるにある指定農家「桜農場」へ運ばれます。ここで大切に育てられた豚たちは、厳しい衛生管理のもと専用の食肉処理場で加工され、岡山フードサービスに出荷されます。

### 2. 肥育環境

桜農場では、豚がストレスなく元気に育つよう一般的なコンクリート床ではなく、「発酵床」を導入しています。おがくずや土着菌をまぜ込んでおり、菌の自然発酵によりフンを分解するため、衛生的で環境にも優しいのが特徴。発酵床を踏み込むことで、豚の運動量が増し美味しいお肉になります。

### 3. 美味しさ

健康に育った茶美豚の魅力は、お肉を食べ比べるとよく分かります。赤身はしっとりやわらかく脂は甘く臭みがありません。旨味成分のイノシン酸を多く含んでいるので、確かな旨味を感じることができる豚肉です。

2023.4 改訂 岡山フードサービス㈱