

輸入銘柄豚のご案内

近年、農産物や畜産物は「地域ブランド化」を強化しています。私たち消費者のニーズは多様化し、生産者は国内から世界にも目を向け、より差別化された「ものづくり」で付加価値を生み出しています。今回はアンキッキが自信を持ってご提案する輸入「銘柄豚」のご案内です。食感・旨みともそれぞれに特徴があり、好みの豚がきっと見つかるはずです！特別なメニュー作りには是非ご活用ください！！

商品のご案内



ただの豚では御座いません！！



スペインガリシア州産 栗豚

出荷前の最低 60 日間、栄養価の高い栗を毎日 300g与えられたガリシア州政府認定の栗豚。放牧でストレスの少ない環境で育った栗豚の脂身は甘くあっさりとし、またイベリコ豚に比べると赤身率が高く、バランスの取れた肉質で、様々なシチュエーションでご使用頂けます。2014 年スペインで農産物オブザイヤーを獲得。

● 肩ロース：約2.0～2.5kg/4本入



イタリア産 長期肥育ホエー豚

「ホエー」とは、チーズ作りの過程で発生する上澄液の事で生きた乳酸菌やミネラルなど栄養分豊富な液体です。チーズ作りが盛んなイタリアではこのホエーを豚に与える伝統があり、子豚の頃から毎日ホエーを飲んで育った豚は独特のにおいが抑えられ、加熱調理後も肉質がジューシーな豚になります。

● 肩ロース：約2.5～3.0kg/4本入



カナダ産 ハーブ三元豚

と畜前の 60 日間、オレガノ・タイム・シナモンの 3 種のハーブから取れる抽出物を飼料に添加することで、獣臭が低減され、旨み成分の流出を抑えた肉質の良い三元豚 (LWD) です。肩ロースのほかに、バラ肉、サーロインのお取り扱いも御座います。用途にあわせてご使用頂けます。

● 肩ロース：約2.5～3.0kg/4本入
● バラ：約4kg/4枚入
● サーロイン：約1.5～2.0kg



ANNKIKY WEB 登録ページ➡
ANNKIKY WEB でも閲覧できます。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは イー・ナイナー オール無料

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

プラスチック製品が紫外線や熱、波によって粉碎された 5 mm 以下の微小なプラスチックごみ「マイクロプラスチック」と呼ばれるものが年間 800 万トンも海に流れ込み、深刻な海洋汚染を起こしています。

マイクロプラスチックは有害物質が付着しやすく、それを食べる魚などを通して最終的には人体にも入る恐れがあり、国際的に規制する動きが出ています。

規制対象は発生源となるビニール袋やストローなどのプラスチック製品で、現在代替品用の新素材開発が進んでおり、飲食業界も将来的には対象品への振替を進めなければなりません。