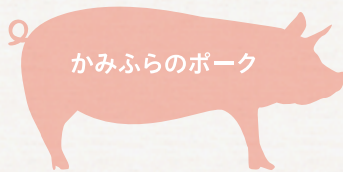


飼育から加工・製品まで

お肉のおいしさに こだわっています

01 飼育 >>>

おいしさを追求した
ブランドポーク




「かみふらのポーク」は北海道・上富良野町、
「ハーブ三元豚」はカナダ・マニトバ州育ち。
おいしい豚肉になるよう、自然豊かな土地
で、こだわりの飼料を与えて育てています。

02 加工 >>>

一貫生産で
安全・安心を確保



牧場からの搬送、と畜、加工、出荷まで、すべての工程
を一貫して管理しているため、生産履歴が明確で安全・
安心な豚肉をお届けすることができます。



豚の飼育から商品づくりまで、
プリマハムが自信を持ってお届けする
ブランドポークの「**かみふらのポーク**」と「**ハーブ三元豚**」。
この2つのオリジナルブランドを生み出した
プリマハムのこだわりをご紹介します。

03 製品 (ギフト商品・一般消費者向け商品)

お客さまのニーズに応える
商品をご提案



こだわりのお肉の味と風味を閉じ込めたスライスパックのほか、ハム・ソーセージなどの加工品、ギフト商品など、多彩な商品をラインナップ。

かみふらのポーク、
ハーブ三元豚以外の

ギフト商品

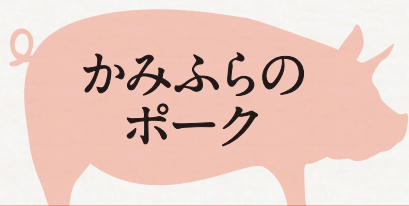
ギフト商品のラインナップも
ますます充実!



ハムやソーセージ、ローストビーフなどの定番商品のほか、しゃぶしゃぶ用、ステーキ用のスライス肉などの精肉ギフトも人気です。

※上記の商品は、本ページの説明のものとは異なります。





豚は敏感で、ストレスで肉質が変化してしまうのですが、かみふらのポークは牧場から加工場までの距離が短く、ストレスを最小限に抑えられる環境で育てています。この恵まれた環境もおいしさの理由のひとつです！



食肉商品事業部
山田 修平

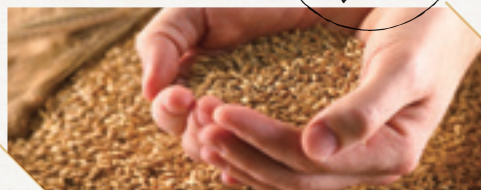
豊かな飼育環境

雄大な十勝連峰の麓、大自然に恵まれた上富良野町の3つの生産農場で育てています。



仕上りに麦類を10%以上プラスすることで、締まりがあり旨みのつまった豚肉を目指しています。

肉の締まりを追求した飼料



自慢のお肉のこだわりをご紹介！



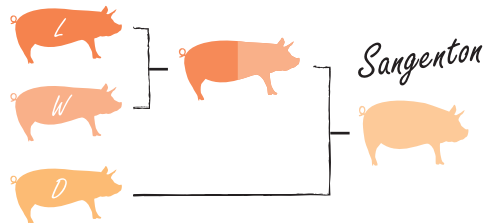
2018年4月に最新の設備を整えた工場を新設し、今まで以上に安全・安心なお肉を追求しています。レストラン「HyLife Pork TABLE」や一般向け製品を通して、ハーブ三元豚をもっと多くのお客さまに知っていただきたいです。



食肉商品事業部
大瀧 菜摘

日本人好みの品種

日本人が好む味を追求した三元豚を、麦を中心に配合したこだわりの飼料で育てています。



3種類のハーブエキスを配合した飼料を約60日間与えることで、旨みとコクのある豚肉に仕上げています。

肉の旨みを引き出す飼料



車で約10分



安全・安心な加工体制

プリマハムグループによる一貫生産で安全・安心を実現。衛生管理を徹底するためと畜場にカット場を併設し、また、全工程をモニタリングできるテレビカメラなどの最新の設備を導入しています。



最適な飼育環境

感染症のリスクが低く、冷涼な気候に恵まれたカナダ・マニトバ州は、養豚に適した環境です。



自社一貫体制

HyLife社とプリマハムが共同でつくるハープ三元豚は、すべての工程をHyLife社で一貫体制を構築し、品質管理を徹底することで、お客さまに安全・安心なお肉をお届けしています。

