



おいしさと安全を追求した
アメリカ生まれの豚肉

プリマプライム ポーク誕生!



カナダのHyLife社との協力で
オリジナルポーク「ハーブ三元豚」を
つくり上げたプリマハム。
おいしい輸入肉をより多くのお客さまにお届けするため、
アメリカでもパートナーを探していた。

アメリカ産の良さは
はどんなところ
かしら??

ハーブ三元豚はとても
おいしいから
プリマプライムポーク
にも期待しちゃうな



アメリカで品質に

こだわって豚を生産して
いる農場を見つけたよ!

やったわね!
場所は?



食肉商品事業部
山崎 貴哉



食肉商品事業部
征矢 桃奈

カナダとの国境に接する**ミネソタ州**。
“1万の湖を持つ州”と呼ばれるだけあって
水資源が豊富で気候も涼冷だから
養豚にぴったりなのだ



そこで私たちが
理想とするお肉が
つくれそう?



HyLife社と同様、
品種にも飼料にも
こだわった豚を飼育
できることになったよ!

ミネソタ州の4農場に限定して
こだわりの飼育を実現



サシの入った肉質に
こだわった三元豚



日本市場向けに開発された
特別な配合飼料を使用。
仕上げの約45日間は
麦系の飼料を与え、
肉質と締りの向上を図る

これが“THE 肉”という
しっかりとした味で
とてもおいしいんだ! しかも
やわらかくて、ジューシー。
きっと君も驚くよ

しかも! と畜とカットは
同じミネソタ州の
プライムポーク社で
行うんだ

Katie Sinclair
Vice President Sales

良いパートナーに
めぐり会えました!

日本の皆さんに
おいしくて安全なお肉を
お届けします

プライムポーク社は2017年に
稼動したばかりの**最新鋭工場**を所有。
機械化が進んでいて豚肉が人の手に
触れることが少ないから
衛生的な生産が可能なんだ

かくして、プリマハムとプライムポーク社との共同で
「プリマプライムポーク」が誕生したのである

PRIMAHAM PRIME PORK

ドイツ語

英語

どちらも「極上」という意味!

PRIMAとPRIME。
同じ意味を持つ2社が
タッグを組んだわけね!

どんなところで
つくられているかが
わかったから安心だよね

ハーフ三元豚と同じく、
こだわりのつまった
おいしいお肉なのね!

