

しろねポーク



新潟市南区の白根地域で発祥したブランド豚「しろねポーク」。しろねポークになる豚は、ストレスをかけないよう風通しが良く広々としたスペースで、衛生管理を徹底して育てられます。その肉質は柔らかく、上品な甘みがある脂身がとってもおいしい豚肉です。地産地消・耕畜連携を大切にしており、堆肥は地域の田んぼへと還元され、そこから収穫した新潟県産の米や米粉を給餌しています。その安心安全が評価され、現在は新潟県畜産協会の「畜産安心ブランド生産農場」に認定。また、新潟が誇る自慢の銘産品の印である「食と花の銘産品」にも認定されています。根強い人気がある白根のブランド豚肉です。



出荷時期

出荷時期：通年

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

JA新潟かがやき管内生産地域

①新潟市南区(白根)

知っ得！豆知識

冷しゃぶやとんかつといった料理でおいしさが引き立ちます。