

人気の3品:ミートピアサヌキ:サヌキ畜産加工(協)
 人気のベーコン・焼き豚・ロースハムの豚肉を生産しているサヌキ畜産加工の直営緑ヶ丘牧場は、三豊市の山の中腹にあり、東には"こんぴらさん"金刀比羅宮が鎮座する象頭山を眺望することができます。一年を通して温暖気候に恵まれ、自然が豊かでとても静かな環境の中で、豚たちはのびのびと飼育されています。

豚舎にはキノコの菌床を敷き詰め、放牧状態に近い肥育方法で豚にストレスを与えないように細心の注意を払いながら肥育しています。



「緑の牧場から食卓まで」
 「青い国・四国」の恵まれた自然が育んだ風味豊かな食肉を飼育から製造、加工の一貫したシステムでより美味しく、より安心で、お求めやすい価格でと頑張ってます。

エサにアガリクスを加えるとアクが抜け、パン粉を与えることで肉に甘みが増します。
 なによりも大切な"水"、地下 100m から新鮮な地下水を汲み上げ、とてもおいしく冷たい水をいつも飲んでいきます。



断然人気のベーコン。
 その人気の秘密は、しっとりとした仕上りの良さ。生ハムのような食感で、実際に生で食べると生ハムそのもの。本物のベーコンがここにあります！



おなじく人気の焼豚。
 その名のとおり、じつくりと上品な仕上げた逸品。

上品な味わいのロースハム。手づくりの良さが光る最高級品です。食卓に花をそえる一品としてぜひ一度お試しく下さい。まるやか風味の中に素材の新鮮さが生かされた、深き味わいの本格派特選品。

**人気の3品
 おすすめ！**

