

有限会社藤原畜産

安曇野放牧豚

北アルプスを望む標高 800m の山中で、
安曇野の自然につつまれ
育っています。

24時間完全放牧をしています。一切薬剤を使わず豚本来の免疫力だけで育っている豚です。脂はシャキシャキと歯応えのある脂で、赤身は弾力があり食べ応えのあるお肉になっています。

ロース しゃぶしゃぶ用

300g

3,000円



ロース 焼肉用

300g

3,000円



ロース ステーキ用

300g

3,000円



私^が作りました

有限会社藤原畜産

「夏の暑い日には泥の中で水浴び！」
「寒さの厳しい冬は雪の中をかけっこ！」安曇野放牧豚は、北アルプスを望む標高800mの山中で、たっぷりと日光を浴び、自然の風にさらされ、適度な運動をしながら、安曇野の自然につつまれ育っています。

環境にこだわり、豚にとってストレスとなる状況は極力排除し、『自然』に『自由』に肥育されています。

地元産の米・麦・大豆などの穀類をはじめ、春には「野草」、夏には「下原のスイカ」、秋には「高原野菜」や「クルミ」、冬には「リンゴ」等、四季折々の地物野菜や果物などを与え、餌にもこだわっています。

このような環境で育った肉は、きめ細かく、野性味のある食感があり、甘く歯ごたえのある脂身となります。また、豚肉独特の臭みもなく、灰汁が少ないことも大きな特徴です。こだわりの環境と餌によって自己免疫力を高めているため、抗生物質・ホルモン剤は一切投与していません。



※価格は税込・送料込みです。

有限会社藤原畜産

安曇野放牧豚

北アルプスを望む標高 800m の山中で、
安曇野の自然につつまれ
育っています。

24時間完全放牧をしています。一切薬剤を使わず豚本来の免疫力だけで育っている豚です。脂はシャキシャキと歯応えのある脂で、赤身は弾力があり食べ応えのあるお肉になっています。

バラ しゃぶしゃぶ用

250g

3,000円



バラ 焼肉用

250g

3,000円



私^が作りました

有限会社藤原畜産

「夏の暑い日には泥の中で水浴び！」
「寒さの厳しい冬は雪の中をかけっこ！」安曇野放牧豚は、北アルプスを望む標高800mの山中で、たっぷりと日光を浴び、自然の風にさらされ、適度な運動をしながら、安曇野の自然につつまれ育っています。

環境にこだわり、豚にとってストレスとなる状況は極力排除し、『自然』に『自由』に肥育されています。

地元産の米・麦・大豆などの穀類をはじめ、春には「野草」、夏には「下原のスイカ」、秋には「高原野菜」や「クルミ」、冬には「リンゴ」等、四季折々の地物野菜や果物などを与え、餌にもこだわっています。

このような環境で育った肉は、きめ細かく、野性味のある食感があり、甘く歯ごたえのある脂身となります。また、豚肉独特の臭みもなく、灰汁が少ないことも大きな特徴です。こだわりの環境と餌によって自己免疫力を高めているため、抗生物質・ホルモン剤は一切投与していません。



※価格は税込・送料込みです。

北アルプスを望む標高 800m の山中で、
安曇野の自然につつまれ
育っています。



24時間完全放牧をしています。一切薬剤を使わず豚本来の免疫力だけで育っている豚です。脂はシャキシャキと歯応えのある脂で、赤身は弾力があり食べ応えのあるお肉になっています。

もも しゃぶしゃぶ用

500g

3,000円



もも 生姜焼き用

500g

3,000円

私

が
作りました

有限会社藤原畜産

「夏の暑い日には泥の中で水浴び！」
「寒さの厳しい冬は雪の中をかけっこ！」安曇野放牧豚は、北アルプスを望む標高800mの山中で、たっぷりと日光を浴び、自然の風にさらされ、適度な運動をしながら、安曇野の自然につつまれ育っています。

環境にこだわり、豚にとってストレスとなる状況は極力排除し、『自然』に『自由』に肥育されています。

地元産の米・麦・大豆などの穀類をはじめ、春には「野草」、夏には「下原のスイカ」、秋には「高原野菜」や「クルミ」、冬には「リンゴ」等、四季折々の地物野菜や果物などを与え、餌にもこだわっています。

このような環境で育った肉は、きめ細かく、野性味のある食感があり、甘く歯ごたえのある脂身となります。また、豚肉独特の臭みもなく、灰汁が少ないことも大きな特徴です。こだわりの環境と餌によって自己免疫力を高めているため、抗生物質・ホルモン剤は一切投与していません。



※価格は税込・送料込みです。