



関村畜産の 漢方豚

K A M P Ō  P O R K

サラサラと甘い脂身と、旨味の余韻。

14種類の漢方が育んだ、

今の時代にこそ食べて欲しい豚肉です。

自然と漢方が、 健康に、美味しく、 育てました。



漢方豚の3つのこだわり

14種類の 漢方で育てました。

人を健康に保ち、自然治癒力を高めるとされる漢方。関村牧場の漢方豚は、6ヶ月の飼育期間のうち、仕上げの1ヶ月を漢方飼料で育てます。およそ10年の歳月を掛けて辿り着いた14種類の配合が、真似のできない味を生み出します。

品質も、安全も、 万全を期して お届けします。

関村牧場の漢方豚のほとんどは仙台食肉市場で安全を確かめるための検査を受け、定められた手順で屠畜されます。管理の行き届いた衛生設備と徹底した品質管理体制のもとに加工され、万全を期して、お客さまのもとにお届けいたします。

人肌よりも ずいぶん低い温度で 脂がとけます。

多少の個体差はありますが、漢方豚の脂は人肌よりもずいぶん低い温度で溶けます。口に含めば優しい香りと甘みがひろがり、サラサラと身体に残りにくい、漢方が育んだ上質な脂身です。



えごま



えごまのみ



米ぬか



桑の葉



そば



くこ



ハブ茶



鹿角地黄



サンザシ



ハトムギ



昆布



ステビア



熊笹



なつめ

14種類の漢方と、
その配合に、
およそ10年の歳月を
掛けて辿り着きました。

14

Traditional
Chinese Medicine

豊富なタンパク質やミネラルで健康を維持する漢方。

アミノ酸によって旨味をつくる漢方。

胃腸の調子を整える漢方。

漢方豚は、その名の通り

たくさんの種類の漢方を食べて育ちます。

自然に育ってほしい。健康に育ってほしい。

その想いが、美味しいお肉を育てます。



肩ロース

赤身と脂身がバランスよく混じり、赤身のほどよいサシと食べ応えのある“ちょうどいい硬さ”が特徴の肩ロース。口に含んだ時に鼻から抜ける脂身の香りは、まるでミルクのようです。



バラ

脂身と赤身のコントラストが最高のバラ。赤身の旨味と脂身の甘い香りが口全体に広がります。さっと溶けるような脂身と、ほろっとほぐれる赤身が絶品です。

関村畜産の

漢方豚

K A M P Ō  P O R K

漢方豚・漢方牛の仕入れ
お問い合わせは

関村畜産販売 株式会社

TEL

042-548-3400

FAX

042-548-3401

MAIL

thanks@kampo-beef.jp

WEB

<https://kampo-beef.jp>

関村畜産販売 株式会社

東京オフィス 〒190-0021 東京都立川市羽衣町2-58-1

仙台オフィス 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町1-13-32 オーロラビル1103