

# 持続可能な地域貢献を 「岡崎竹千代ポーク」

地域の高齢化などの理由から竹林は維持管理が困難となり、  
全国各地で問題となっています。

「岡崎竹千代ポーク」は、竹林整備した竹を  
竹炭に加工してえさに添加し、  
国土保全や環境対策に期待するとともに、  
地域貢献を目指します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



竹千代ポーク  
取扱店一覧はこちら



岡崎生まれ 岡崎育ちの  
岡崎三元豚

# 岡崎竹千代ポーク

美味しさは人と人をつなぎます。

私たちは安心・安全・おいしさを提供し、皆さまに笑顔をお届けします。

美味しさの

《ひみつ<sub>1</sub>》

愛知県が開発した  
優秀な親豚から産まれた、  
岡崎産まれ岡崎育ちの  
三元豚です。

美味しさの

《ひみつ<sub>2</sub>》

オレイン酸数値が高く、  
まろやかで味のある豚肉に仕上げるために  
小麦を主体とした  
えさを与えています。

美味しさの

《ひみつ<sub>3</sub>》

熟練の経験をもつ食肉市場職員が、  
一頭ずつ肉質・脂質を確認し、  
選抜した豚のみが  
認定豚となります。

美味しさの

《ひみつ<sub>4</sub>》

加工品全て、  
着色料・防腐剤・保存料等は  
一切使用せず、  
安心・安全をご提供します。

