

もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol. 13: (株)JAフーズさがミートセンター 産直豚肉

訪問日: 2024年 11月 20日(水) 天気: 晴れ

今回のレポート担当は...「神埼エリアくみかつスタッフ」

コープさが生協の産直豚(SFP豚)を加工している(株)JAフーズさがミートセンターへ行ってきました。産直豚(SFP豚)は、標高600mの山麓にあるJAさが天山ファーム(佐賀市富士町)で育てられており、徹底した防疫体制で豚舎には限られた関係者しか入れません。また、従業員や敷地に入る車両、機材も消毒を欠かさず行っています。他にも、48時間以内に他の養豚場へ行った人は農場に入れられないルールも設けています。豚舎では、仕切りを作らず自由に動ける環境でストレスが少なくのびのびと育てられています。



工場見学では保護服を着用し、加工場へ入る前に入念にエアシャワーや粘着テープでゴミを取り除き入室します。

清潔第一！！徹底して髪の毛1本、塵ひとつ持ち込まないようにされています。



←指定された厚みを機械でスピーディにカットし、その後人の手で綺麗に切り分けていきます。

まさに職人技！



豚バラスライス



豚ロースしゃぶしゃぶ用



豚小間切れ

バラ凍結で使いやすい!!

※バラ凍結は小間切れのみです

SFP豚の特徴

1. 豚肉独特の臭みが少ない
 2. 肉の決りが細かいソフトな食感
 3. じっくりと専用飼料で育てた色はさくら色
- ※カットして出た端肉や脂は加工品に利用

<参加した組合員さんの感想>

いつも購入している豚肉の商品製造過程がよくわかりました。品質管理がしっかりできていることがわかり、安心して食べられます。



JAフーズさがミートセンターの方と参加した組合員さんと記念撮影

発行:コープさが生協 お問合せは、事業部まで TEL 0952-36-7011