

自然の恵みと、生産農家の大きな愛で育まれました フジザクラポーク

「フジザクラ」は、山梨県の畜産試験場が長い年月をかけて研究開発し、誕生した能力の高い肉質の良い系統豚です。
この由緒正しい血統を受け継いだ豚を、山梨県内の選り抜かれた意欲的な養豚農家が、品質のよい飼料を与え丹精を込めて育てる、健康的で衛生的にも優れた品種です。
生産された豚肉は、山梨食肉流通センターで丁寧に処理し、法に基づき食肉衛生検査をパスした上でさらに肉質を吟味したものを「フジザクラポーク」と命名します。
「フジザクラポーク」は他に類を見ない美味しさで消費者の皆さまに健康と安心をお届けします。

山紫水明——山梨

銘水巨漣にも選ばれている、山梨県の水の品質の良さは定評があります。これを実証しているのが、巨漣町のサントリリーウエイズキー工場や、地酒工場、大川原ヶケ所及びワイン工場です。
山梨県産銘柄牛豚はこの水を与えられ育ちます。

澄んだ水と美しい自然に囲まれて
極上の美味しさが生まれます

お問い合わせ



■ 全国農業協同組合連合会山梨県本部

■ 甲州牛研究会

山梨県甲府市飯田一丁目1番20号 TEL 055-223-3545

全国農業協同組合連合会山梨県本部



■ 甲州ワインビーフ生産普及組合

山梨県笛吹市石和町唐柏1028 山梨県食肉流通センター内

TEL 055-262-2288 FAX 055-262-3632

甲州ワインビーフ生産普及組合



■ 山梨県銘柄豚普及推進協議会

山梨県笛吹市石和町唐柏1028 山梨県食肉流通センター内

TEL 055-262-2288 FAX 055-262-3632

山梨県銘柄豚普及推進協議会

山梨県産肉の情報は山梨食肉流通センターHPでご紹介しています

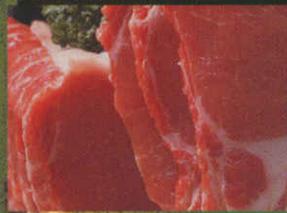
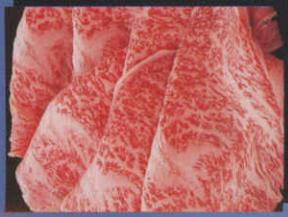
<http://www.y-meat-center.co.jp/>

甲州牛 甲州産和牛 甲州麦芽ビーフ

甲州ワインビーフ

フジザクラポーク

山梨県産銘柄
牛肉・豚肉
のご案内



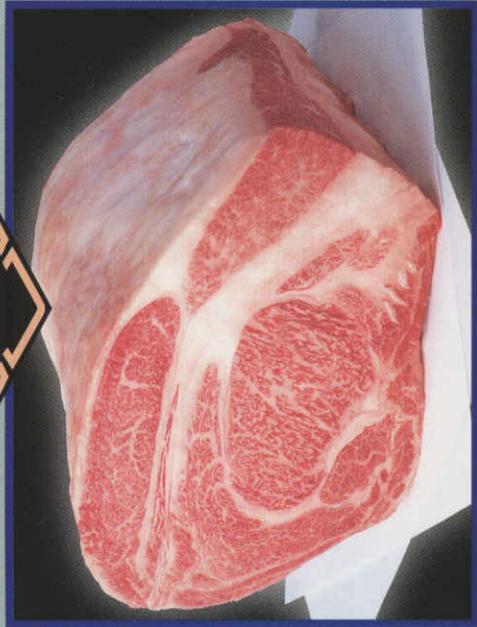
山梨県の豊かな自然の中で、
ゆっくりと時間をかけて丹念に
育てあげられました

YAMANASHI

BEEF & PORK

山梨県食肉消費推進協議会

確かな品種づくりへのこだわりと信念を貫いた山梨県産銘柄食肉をご賞味ください



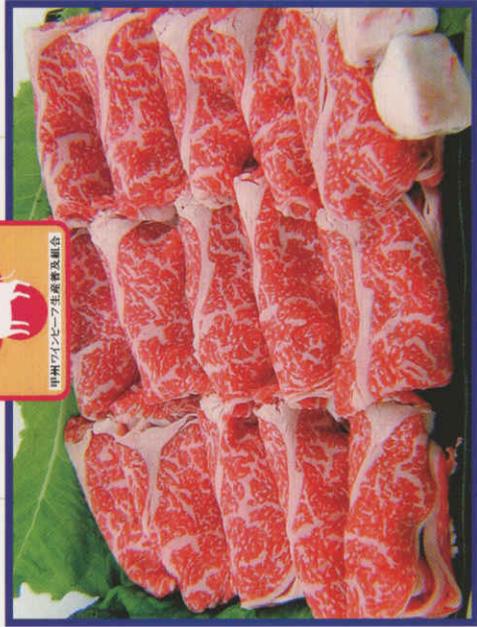
極上の自然主義

甲州牛

山梨の豊かな自然の中で、甲州牛研究会の会員により、磨き抜かれた飼育技術の積み重ねによって、丹念に育て上げられた黒毛和種肥育牛の中で、品質ランクの4、5等級に格付けされた黒毛和種が「甲州牛」として販売されます。

やわらかい肉質、あざやかな肉色、豊かな風味の舌ざわりの「甲州牛」は、きっとご満足いただけるものと存じます。ぜひ一度ご賞味ください。

また、甲州牛以外の和牛は、「甲州産和牛」として販売されています。



山梨の自然から生まれた極上の美味しさ

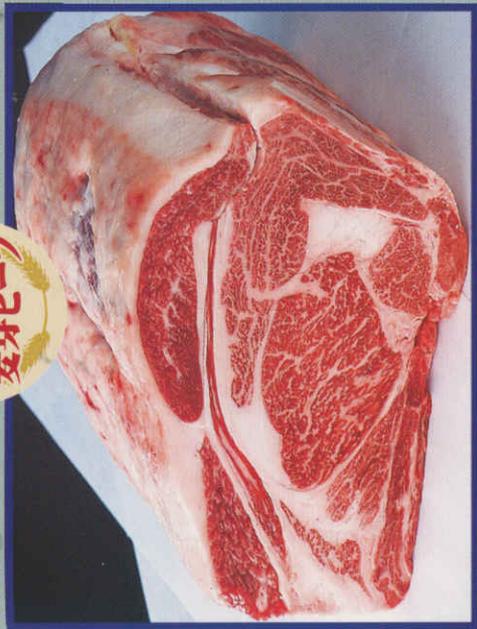
甲州ワインビーフ

山梨のワイン作りの歴史は古く、明治2～3年(1870年)頃甲府で作られたのが最初です。「甲州ワインビーフ」は、山梨県の特産であるぶどうから作るワインを搾って残ったワイン粕を飼料として育てる牛肉です。

ワイン粕は、良質な繊維を大量に含んでいるとともに、ぶどうの皮に含まれる成分が肉質の改善につながり、キメ細かい柔らかさと、ほんのり甘みのある肉質を生み、うま味が一段と引き出されます。

また、選り抜かれた技術の高い生産者が日々新たな技術開発に努力し、牛の飼育環境においても、山梨の恵まれた自然を最大限に活かしています。

風味豊かな牛肉「甲州ワインビーフ」の美味しさは食卓に華をそえる一品です。



自然豊かな地で、青草に近い「自然食」で育った

甲州麦芽ビーフ

山梨の自然に恵まれた地において、麦芽糖化粕を飼料の一部として給与し、熱心な生産者により一頭一頭ていねいにしかも熟練された技によって仕上げられた牛です。

麦芽糖化粕は、ウイスキー・ビールを醸造する際に副産物として生産されます。牛が本来必要としている青草に近い、牛にとっては自然食と言える飼料です。

そうして育てあげられた「甲州麦芽ビーフ」の、肉本来の旨みと、ジューシーな肉質は、きっとご満足いただけるものと思います。