



# 兵庫県三田市でのびのびと育った 三田ポーク



くさみが  
少ない

脂が甘くて  
ジューシー

柔らかい

## 三田ポーク 美味しさの秘密



### ストレスの少ないのびのびとした環境

三田市の母子から乙原をまたがるように位置する三田農場は、自然がいっぱいで広さは甲子園 13 個分。きれいな空気と地下から汲みあげた澄んだ水で、ストレスなく健康に育てています。



### エサへのこだわり

飼料は肉質や美味しさの決め手となるもっとも重要な要素。菓子粉やとうもろこし、小麦などをバランスよく独自にブレンドしたエサを与えています。



### おが粉開放豚舎

豚舎は新鮮な空気を取り入れられるような設計になっており、床にはおが粉を敷き詰めた「醗酵床式豚舎」を導入しています。糞尿はおが粉に吸収され、微生物によって分解・醗酵されるため汚水が出ない、豚にも環境にも優しい豚舎です。



### 安心安全の一貫生産

三田ポークは飼料(エサ)の配合設計、豚の飼育管理、精肉の加工・パック詰め、流通まで全てを自社および関連会社で責任を持って管理しています。



### 丸永株式会社

〒669-1514 兵庫県三田市川除 150-1  
TEL 079-564-6000 FAX 079-564-6008  
E-MAIL info@marunaga-feeds.co.jp