

岐阜県郡上市明宝で愛情たっぷりに育つクラシックポーク

岐阜県のほぼ中央に位置し、清流長良川の支流、郡上八幡の街の中を流れる吉田川の上流部。クラシックポークが生まれる郡上市明宝に農場があります。周りには他の豚舎が一切ない事から病気の侵入が無い徹底した衛生管理が保たれ、自然豊かな環境で育てています。



自農場で子豚を生産し出荷までの養豚一貫経営をしています



クオリテに直送しています!

フィール Quality

美味しい豚肉は、**水と餌**の2点が重要!

近年、豚は品種改良され能力が高くなってきています。その能力を如何なく発揮できる様に、おいしい水をたっぷり飲める、おいしい餌を十分に食べられるようにする事。この2点を重点に工夫をしています。

吉田川上流

郡上明宝牧場
野田 昂太郎さん(右)と
野田 雄靖さん(左)



クラシックポーク

岐阜県郡上産

クラシックを聴いて育つ豚

豚はストレスにより病気になるます。豚にストレスを与えないようにクラシック音楽(モーツァルト)を24時間聴かせています。

ここがポイント!



金賞受賞が旨い証

クラシックポークは、父と母の良いところを受け継いだ三元豚(3種類以上の品種を掛け合わせたもの)だからこそ美味しい豚肉になったのです!そして、平成27年6月に枝肉品評会で金賞を受賞し、皆様に納得できる豚肉をお届けする事ができるようになりました。商標も登録済!



女性に大人気!!



肉質と脂がトンテキにピッタリ

甘みのあつ脂が冷しゃぶにピッタリ

スタミナUP!にしょうが焼きが◎