南部ピュアポークまつり

35th

2026 NANBU PURE PORK FEST.

誕生35周年祭

よこまちがお奨めするブランド豚

岩手県産 南部ピュアポークとは
自然豊かな岩手県北部で育ち、肉汁をたっぷり含んだキメ細やかな赤身肉と、クセがなく甘みのある上質な脂身の豚肉です。

こだわり3ポイント

1 品種
「三元交配豚」
3種の純粋種を掛け合わせ、長所をバランス良く引き出し肉色や肉質を重視して均一な品質を保ち続けます。

2 飼育環境
「SPF豚」
特定病原菌不在豚のことで、清浄な環境で育成を行っております。

3 安全飼料
「ビタミンE&ミネラル」
海藻粉末とビタミンEを強化した植物性中心の安全な飼料を与え「健康」に育てます。

※写真はイメージです

産地直送

岩手県産・南部ピュアポーク
豚ブロック 全品
当店通常価格より
3割引