

(株)いわて清流ファームが「遠野ホップ豚」を  
スターゼングループ総合展示会に出展

肉色鮮やか、臭みがなく食べやすい



株式会社いわて清流ファーム（岩手県気仙郡住田町）は、2018年1月30日(火)～31日(水)の2日間、都内で開催されたスターゼンミートプロセッサー株式会社の展示会に「遠野ホップ豚」を出展しました。会場では「いわて清流ファーム 遠野ホップ豚」のブースに業界関係者が多数訪れていました。

遠野ホップ豚はビール醸造過程で発生するホップ粕を給与して育てた豚です。ホップ粕はお隣の岩手県遠野市で200年以上の歴史がある上閉伊（かみへい）酒造株式会社から供給されています。

いわて清流ファームでは地元の名産である遠野産ホップを用いた銘柄豚の生産を検討していたところ、縁あって上閉伊酒造さんのホップ粕にたどり着きました。現在は、発生するホップ粕全量をいただいて配合飼料と混ぜて使用しています。

元々いわて清流ファームの豚肉は高い評価を受けていましたが、銘柄豚生産に切換えて更に品質が向上しています。展示会での発表以降、様々なお引き合い、お問い合わせが寄せられ、今後の動向に注目です。

今回の展示会で遠野ホップ豚を試食したところ、臭みがなくあっさりしていて非常に食べやすい印象でした。また、ドリップロスが少ないこともあり、肉の旨味をしっかりとキープしているように感じました。

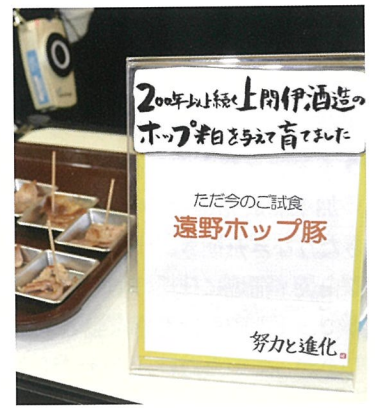
今回展示されていた遠野ホップ豚はカットしてから日数が経過していましたが、肉色が非常に綺麗なものが印象的でした。これはホップに含まれるポリフェノールの抗酸化作用が、肉質の向上に寄与しているからだと考えられます。店頭でも鮮やかな肉色で、お客さまの目を引くことが期待されます。



上閉伊酒造 新里社長といわて清流ファーム 畠山農場長(当時)

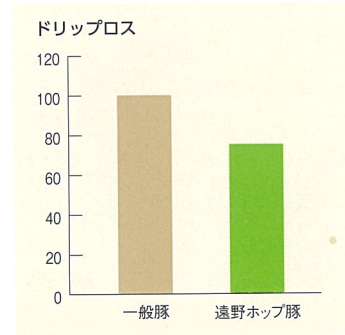
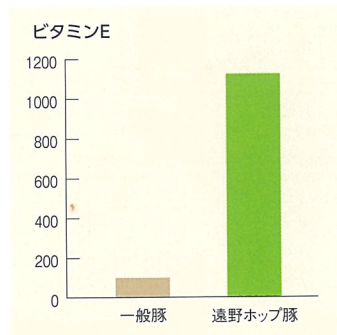
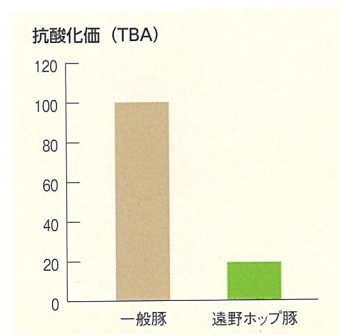


ブースで展示された遠野ホップ豚  
鮮やかな肉色が印象的でした



来場した方々にご試食いただきました

一般豚と遠野ホップ豚の比較



※単位は%(一般豚を100としたときの相対値)