

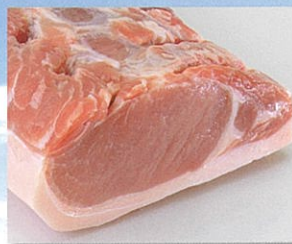


ecofood

株式会社 **エコ・フード**

九十九里の潮風と、 緑茶を食べて健康に育ちました。

徹底した品質管理のもと、乳酸発酵させ消化の良い飼料に、カテキンをたっぷり含んだ緑茶を食べて育った『緑茶豚』は、腸が丈夫になり、健康に育つとともに、その肉質は「くさみが無い」「脂がほんのり甘い」「やわらかい」「赤身の旨味が濃い」など好評をいただいております。クセがなく、自然のおいしさの『緑茶豚』をぜひご賞味ください。



緑茶豚 特選ロース

背中の中央部分にある部位。
脂肪と赤身肉のバランスがよく風味がよいのが特長です。肉はピンク色、脂肪は白いものが上質とされています。

〈向いている料理〉
ポークステーキやとんかつに最適。厚めに切って筋切りし、肉たたきでたいてから調理します。薄切りにしてもおいしくいただけます。

緑茶豚 肩ロース

肩の部分にあるロース肉です。よく動かす部位なので、旨味成分がロースより多いのが特長。脂肪がほどよく網目ように入っています。

〈向いている料理〉
赤身と脂肪がほどよい層を成しているため、味が調和し、ソテー、揚げもの、炒めものなどに最適です。



緑茶豚 バラ

肋骨近くの腹側の部位。
脂肪と赤身肉が織りなす層から、三枚肉とも呼ばれます。脂肪が多く柔らかいのが特長。赤身は少ないですが、独特の旨味、コクがあります。

〈向いている料理〉
脂身がおいしい。塩・こしょうをさっとふりこんがり焼いてお召し上がりいただくか、特別な風味を味わえます。



緑茶豚 スペアリブ

肋骨周辺のバラ肉を骨ごとカット。骨髓から抽出されるエキスと脂肪分が相まって、特有の旨味があります。

〈向いている料理〉
バーベキューやロースト料理などがスペアリブの定番ですが、煮込み料理にするのも良いダシが出てオススメです。骨周りのお肉は美味しいので思いっきりかじりつけて下さい。



手作り緑茶豚ソーセージ

100%緑茶豚のあらびき肉を使用し、ひとつひとつ職人が手作りするソーセージです。あらびきなのでザックリとした肉本来の食感が味わえ、肉汁が溢れるジューシーな仕上がりです。あらびき・辛口・チーズ・しその4種があります。



レシピの紹介

さっぱりして緑茶豚の旨味をひきだす 緑茶豚の 緑茶しゃぶしゃぶ

材料(4人分)
豚肉(緑茶豚)・・・400g
白菜・・・1/4株
にんじん・・・1/2本
水菜・・・1/2束
昆布(だし用)・・・1枚
緑茶

作り方
① 豚肉は箸で取りやすいように、大皿に盛る。
② 白菜は10cm長さ、7～8mm幅ぐらいに切る。にんじんは6～7cm長さの細切りにする。
③ 水菜は半分に切っておく。
④ 鍋にたっぷりの水と粉末緑茶を入れ、だし用昆布でだしを取り、肉と野菜を入れ、ほんず又はみそだれをつけて。



当社のブランド「緑茶豚」は、当社規定に基づき出荷までに
60～70kgの緑茶(ガラ)を食べて育った豚だけの称号です。

飼料製造から養豚まで 責任ある、一貫体制。

食品を再利用した家畜飼料をエコフィードといいます。

私たちの国、日本の食料自給率は約40%。

主要先進国の中でも最も低い水準です。

家畜の飼料においても原料(主に穀物)の多くを
遠く海外から輸入しており、飼料自給率は極めて
低い状況となっています。

当社では養豚家として30余年にわたるエサづくり、
肉づくりの経験と技術、そして地球規模で

取り組むべき課題、エコサイクルに寄与すべく

食品リサイクルと資源循環型農業に邁進しています。

エコフィードのなかでも化石燃料を使用しない

乳酸発酵式液状飼料は、焼却処分したり

飼料乾燥工程を経る場合と比較すると

CO2発生量が、1/100以下であらゆる面で最も

地球に優しい飼料化方式といえるのです。

私たちエコ・フードは食に関わり、

関わるすべての人の笑顔が輝く飼料循環型農業を
実践し、畜産業の新たな道を切り開いております。

施設・設備概要

- 施設の名称：株式会社 エコ・フード
- 施設の設置場所：千葉県匝瑳市川辺208-1
- 処理能力：120t/日(最大能力)
- 生産能力：約120t/日(処理量最大時)
- 取得許認可等：産業廃棄物処理業
一般廃棄物処理業
再生利用登録事業所
収集運搬業

ISO 14001 取得



食品ロスの受入と開封選別作業

今までは焼却処分されていた食料残渣。人の口に入らなかった食品材料といっても、決して残飯ということではありません。食品メーカーや、スーパー、農家等からの製造副産物である緑茶ガラをはじめ鮮度のある野菜屑や牛乳・ヨーグルト・チーズなどの乳製品。パンの耳や屑、白米、うどんなどのほか、倉庫余剰・調整品等が主原料。エコ・フードの工場では、これらをひとつひとつ厳選して開封選別し、リキッドフィーディングしていきます。



厳選した原材料は細かく粉碎、 ミキシングタンクで攪拌

リキッド(液状化)加工のための下処理として、専門的に開発された粉碎・攪拌装置を使い飼料材料を乳酸菌を含むホエイや液体原料(牛乳や豆乳など)とミキシングします。



貯蔵槽で熟成、乳酸発酵

乳酸菌による分解作用により食品材は、栄養価の高い液状飼料へと姿を変えます。安全と安定した品質を保つため徹底した品質管理を行っております。季節、その日によって異なる温度、湿度に対応しPH値の管理を変え、常に高品質な状態で出荷できるように努力しています。



厳しい品質チェックを経て 自社牧場(豚舎)へ。

おいしく出来上がった液状飼料エコフィードは、常に一貫体制を目指す自社のタンクローリーで移送。こうして飼料材料である食品ロス、食品残渣は厳選、選別、加工、製造、運搬まで責任ある管理のもと出荷されます。

