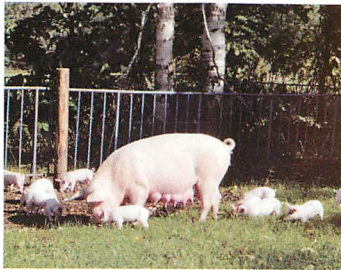


どろぶたとは? ※商標登録申請中



よく遊び、よく食べ、よく寝る。

約26ha(東京ドーム5.5分)の自然環境を生かした十勝の広大な牧場で、歩き回り、川に入って泳いだり、土を掘ったりと、どろんこになりながら遊ぶため運動量が増し、食欲が増えます。飼料(ホエー)に加え、木の芽や胡桃、土壌に蓄えられたミネラル分を食べることで、その身に栄養分を与えながら、健康に大きく育ちます。そして放牧養豚で8ヶ月程度(6ヶ月飼育が一般的)飼育し、健康で大きく育て、と蓄後、熟成庫で1週間保管し熟成させた豚肉、それが「どろぶた」熟成肉です。



「どろぶた」熟成肉の特長

放牧養豚で8ヶ月以上飼育で大きく育てる
(枝肉重量で100kg程度)

飼料(ホエー)に加え、放牧中の十勝で木の芽や胡桃、
ドングリ、土壌中のミネラル分などを食べ、
良質なオレイン酸やミネラル、ビタミン類を蓄える

十分な運動と適度な日光浴で健康に育つので、
原則的にワクチン投与のみ実施(幼年期(70日まで)を除いて)

と蓄後、熟成庫で1週間寝かせることで、
酵素の働きが活性化、たんぱく質がアミノ酸へ変質する



どろぶたへのこだわり



どろぶたを育てる4つのこだわり

1. 風土がFoodを造る =こだわりの豚造り=

- 北海道の自然に適した豚造り
- 自家繁殖による一貫生産
- 放牧母豚による繁殖が、
こだわりの豚を造る
- 自由開放型繁殖室
- 70日令から放牧
- 原則240日(8ヶ月)飼育
(一般には6ヶ月)

2. エサへのこだわり =放牧飼育の最大のポイント=

- 新鮮な土を食べる
動物本来の自然な行動
家畜臭さをなくする
- 木の实、幼木、草の根、落ち葉
を食べて自然のミネラル、
乳酸菌を摂取
- 子豚の時期から一貫して牧草を
給餌、冬場は醗酵牧草を与える
- 70日令まで、ホエーを給餌
- 木炭を毎月300kg
(1頭当り約500g)給餌する
嗜好性が良く、食欲を増す

3. 品種へのこだわり

- イギリス原産のケンボロー種に
デュロックの雄をかけたもの
- 放牧母豚を使った繁殖は、放
牧に適したエルパン豚牧場独
自の豚を造る

4. 飼育へのこだわり

- 飼育中の予防注射、薬の投与
は限定的に使用
- 放牧後の投薬と注射は行わない
- 幼豚期(50日令)
マイコプラズマ予防注射
豚丹毒2回注射
- 移動期(70日令まで)の
CTC(抗生物質)投与
- きこの菌床を放牧場に敷き詰める



旨みの秘密は2つの成分



オレイン酸が43.6%!

オレイン酸は、体内で合成が可能な“一価不飽和脂肪酸”で悪玉コレステロールを下げる効果があるとされています。また、旨味成分のひとつとも言われ、良質なオレイン酸を多く含んだ脂質は、口の中ですとろけるような食感とほのかな甘味を残します。

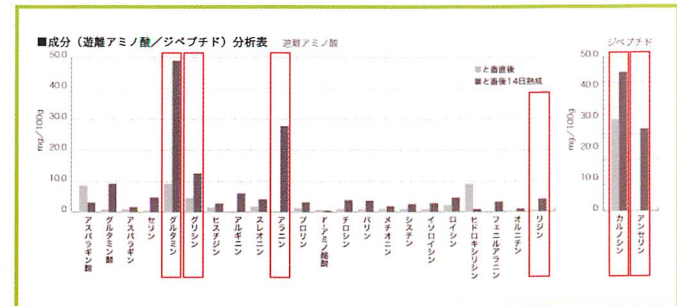
	飽和脂肪酸 (%)	一価不飽和脂肪酸 (%)	多価不飽和脂肪酸 (%)	オレイン酸 (%)
どろぶた熟成肉	47.4	45.8	6.8	43.6
一般的な豚肉	51.3	38.3	10.4	36.5

※株式会社 相馬光学調べ
※オレイン酸43.6%は、100検体中4番目の数値

オレイン酸は一般的な豚肉で30%台、イベリコ豚で46%前後とされています。

グルタミン酸が5倍!

牛肉を熟成させると肉の中の酵素がたんぱく質をアミノ酸へと分解し、熟成が進むと共にグルタミン酸とイノシン酸をその身に増やし、旨みが増します。これは、もちろん豚肉でも同じ現象が起こります。



食品に含まれるアミノ酸(通常20種類程度)は、うま味系、甘味系、苦味系に分けられており、うま味系としてはグルタミン酸、アスパラギン酸、甘味系としてはグリシン、アラニン、リジン等があり、カルノシン、アンセリンには抗疲労効果があるとされています。

ランチョ・エルパソのご紹介

株式会社マノス 代表取締役社長
エルパソ豚牧場主

平林英明

レストラン経営、料理人、ソーセージ製造、地ビール製造、エルパソ放牧場主など、たくさんの肩書きをもつランチョ・エルパソのオーナー平林英明は、お客様、スタッフから親しみを込めて「マスター」と呼ばれています。



風土が Food を造る

エルパソ豚牧場で飼育している豚は、地元ブリーダーから25日令(約5kg)の子豚を100頭単位で入荷し、グループ毎に完全に消毒された子豚舎で飼育されます。豚舎で40日間飼育された子豚は、次に開放パドックのある中豚育成舎に移し120日令(約65kg)まで育てて大豚放牧場に移します。

アニマル・ウェルフェア(動物福祉)による飼育

「家畜は人間の道具ではなく、共生動物」とあるという考えから、エルパソ豚牧場の豚は、通常の牧場では当たり前に行われる「断尻」「抜歯」など、豚のストレスとなる過度な刺激は極力与えないようにしています。その分、手間やコストはかかりますが、飼育の間は愛情をこめて家畜に優しい環境づくりを目指すこと、すなわち「アニマル・ウェルフェア(動物福祉)」こそがこれからの地産業界に求められる新しい価値である、という思いを込めて、私たちは今日も元気いっぱいの豚を育てています。



広大な牧場でのびのびと遊ぶ「どろぶた」たち。冬には雪の道を進み、夏には川で水遊び、いつでも元気いっぱいです!



豚肉の履歴(トレサビリティ)

トレサビリティとは、生産履歴や飼育履歴を意味します。ランチョ・エルパソでは、豚肉加工品に飼育履歴(トレサビリティ)システムを導入しています。

加工品のラベルから、使用されている豚の飼育履歴や豚の状況を把握することが可能です。

詳しくはウェブでご参照ください。

http://sky.geocities.jp/elpaso_hirabayashi



会社概要

エルパソ豚牧場

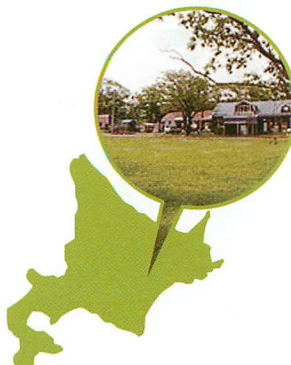
〒080-2337 北海道帯広市拓成町147

TEL: 0155-60-2677

[アクセス]

- ・とち帯広空港から車で約30分
- ・JR帯広駅から車で約40分

ボロシリ自然公園や八千代牧場を目指して頂ければ拓成町はすぐここです。



株式会社マノス ランチョ・エルパソ

ランチョ・エルパソ レストラン・売店のご案内

〒080-0026 北海道帯広市西16条南6丁目13-20

TEL: 0155-34-3418 FAX: 0155-34-3494

フリーダイヤル: 0120-33-8683

[アクセス]

- ・JR帯広駅からタクシーで約7分
- 「ランチョ・エルパソ」とお申し付けください。



どろぶた

十勝の森 放牧育ち

株式会社マノス
ランチョ・エルパソ