



報道関係各位

養命酒製造オリジナルブランド豚^{シンシュウジューシーポーク}「信州 十四豚」 ポークジャーキーのオンライン販売を開始！

ご準備できる量に限りがございますので、入荷は SNS でお知らせします。



養命酒製造株式会社オリジナルの「信州十四豚」。

左は今回オンライン販売を開始する「ポークジャーキー」、右は「ロースハム」「ベーコン」「ソーセージ」。

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太朗）は、当社オリジナルブランド豚^{シンシュウジューシーポーク}「信州 十四豚」のポークジャーキーのオンライン販売を開始いたします。

養命酒製造の通販ショップ <https://www.yomeishu-online.jp/cate/food/meat/>

「信州十四豚」は、養命酒の抽出残渣(絞りかす)を加えた飼料、南アルプスの花崗岩が磨いたミネラルたっぷりの井戸水を使い、ストレスが少ない環境で、徹底した衛生管理※のもと育てている当社オリジナルブランド豚。

ジュワッと広がる脂の甘さと濃い旨味が特徴です。臭みがなく脂キレがよい柔らかな肉質は、飼料と環境にこだわり手を尽くして健康な豚を育てるからこそ生まれます。

一度にたくさんの量を入荷できないため、これまでは会報誌での通信販売を中心に案内を行い、ご好評をいただけてきました。

今回、より多くの方にこの美味しさを味わっていただくため、オンライン販売を開始するにあたり、公式 SNS での入荷案内を予定。毎月 2 回、4 日と 14 日を「信州十四豚の日」として、公式 Twitter (https://twitter.com/herb_osake) でご購入可能な数量をお知らせいたします。

こつこつと育てておりますので、品切れの際は、次回入荷案内をお待ちください。

※日本 SPF 豚協会が定める飼育基準に従って飼育。

■養命酒製造の通販ショップで扱っている信州十四豚製品

<https://www.yomeishu-online.jp/cate/food/meat/>

◇ポークジャーキー 50g : 890 円(税込)

噛むほどに肉の旨味がしみ出すポークジャーキー。赤身の豚モモ肉に下味を付けてからじっくり乾燥・熟成させることで、肉自体の味わいを感じていただける深い味わいに仕上げました。

◇ロースハム 250g : 1,410 円(税込)

存在感のある肉質でジュワッと広がる濃い旨味とさっぱり脂キレのよい後味が特徴。そのままスライスでもグリルでも。

◇カタロースハム 250g : 1,160 円(税込)

赤身の中に霜降り状にサシ(脂肪)がほどよく入った部位で、コクがあり濃厚な旨味が特徴。風味がぐっと引き立つグリルがおすすめです。

◇ベーコン 200g : 900 円(税込)

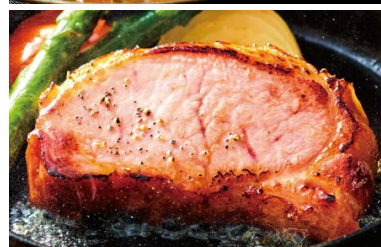
しっかりスモークして香辛料を効かせた濃い旨味が特徴。脂分が多めながら、みずみずしい肉質。脂の旨味と燻製香が調和した人気の品です。

◇生ハム 150 g : 930 円(税込)

醤油に漬けて熟成させた和風生ハム。脂肪が少なく柔らかなモモ肉を使っています。包丁でもスライスできる柔らかい生ハム。醤油漬で旨味を引き出しているの、日本酒と合わせるのもおすすめです。

◇粗挽きソーセージ 各 150g : 490 円(税込)

パリッとした皮と濃厚な旨味が特徴。天然腸を使用した本格派ソーセージ。プレーン味、爽やかなバジル味、老舗 八幡屋礒五郎の唐辛子を使用した七味唐辛子味の3種類です。



本リリースに関する問い合わせ先

養命酒製造(株)マーケティング部 山本 梢(やまもと こずえ)

TEL : 03-3462-8196 FAX : 03-3463-9808 MAIL : k-yamamoto@yomeishu.co.jp

養命酒製造株式会社

代表者名 : 代表取締役社長 塩澤太朗 東京都渋谷区南平台町 16-25

コード番号 2540 東証・名証 第1部

www.yomeishu.co.jp

Yomeishu 次のすこやかさへ、一步一步

PRESS RELEASE 2