

商品紹介

KING OF PORK

御殿場金華豚

□金華豚純粋種の生肉及び加工品



金の華

□金華豚の純粋種と国産の豚を合わせた加工品
フランク、ウインナー、ポロニアソーセージ、
ハム等



※一部商品は店頭販売のみとさせていただきます。



販売

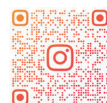
(有)山崎精肉店

〒412-0048 御殿場市板妻114-1

TEL 0550-89-1229 FAX 0550-89-5753

●営業時間／8:30～18:00 ●定休日／火曜日、第4月曜日
<https://www.kinkaton.co.jp/>

yamazaki seinikuten



@YAMAZAKISEINIKUTEN

研究会員

御殿場ハム 石川商店

《本店》〒412-0043 御殿場市新橋1982

TEL 0550-82-1129

●営業時間／8:30～18:00 ●定休日／火曜日

《インター店》〒412-0043 御殿場市新橋737-3

TEL 0550-84-8641

●営業時間／9:30～19:00 ●定休日／火曜日

<https://gotemba-ham.com>

※現在、金華豚の販売は行っておりません。

事務局

御殿場金華豚研究会

(御殿場市役所農政課内)

〒412-8601 御殿場市萩原483

TEL 0550-82-4661 FAX 0550-82-4181

nousei@city.gotemba.lg.jp

～富士山が育む 御殿場の味～
ごてんばきんかтон

御殿場金華豚

KING OF PORK
— Since 1989.4.1 —



御殿場金華豚研究会

きん か とん

金華豚とは…世界3大ハムの一つとして有名

金華豚はもとも、中国浙江省の金華市及びその周辺で飼育されている中国原産の豚です。頭とお尻部分が黒く、その特徴から熊猫猪（パンダ豚）とも呼ばれています。成熟体重が70～75kgと小型ながら肉質が非常に優れていることが最大の特徴で、特にその塩漬けハムは、世界3大ハムの1つ「金華火腿」として有名です。



世界的に有名な塩漬けハム「金華火腿」



頭と尻が黒い独特の容姿
(※飼育初期の頃の様子)

富士山の麓 御殿場市で大切に育てられています

昭和61年11月に、静岡県の友好姉妹都市である中国浙江省から金華豚3頭（雄1頭、雌2頭）が県に寄贈されました。静岡県中小家畜試験場で研究の結果、高い食味能力が証明され、平成元年に御殿場市内の養豚農家が全国に先駆けて導入し、生産を開始しました。

試行錯誤を繰り返しながらも独自の養豚技術を高め、現在は御殿場金華豚研究会の会員により、自然環境豊かな富士山の麓で大切に育てられています。

御殿場金華豚研究会は、これからも金華豚の純粋種にこだわって生産に取り組みます。



生後2ヶ月の子豚

ぜひお試しください!!



肉は霜降りでジューシー!!

金華豚は、一般的な豚と比べ、小型で肉量が少ない上に成長も遅いため、他の地域ではあまり飼育されておらず、その希少性から「幻の豚」と呼ばれています。しかし、金華豚はその肉質及び食味性に優れています。肉は筋繊維の細かい霜降りとなるため、柔らかく舌ざわりの良い味わいです。また保水性（肉汁を保つ能力）に優れているため、調理しても肉の旨みを逃がしません。肉本来の旨みがかかるしゃぶしゃぶで召し上がっていただくのが、特におすすめの食べ方です。

私たちが大切に育てています

御殿場の金華豚は、自然豊かな富士山の麓で富士山の恵みである豊富な伏流水を与え、丹精込めて大切に育てております。ぜひ金華豚の美味しさをお試しください！



御殿場金華豚研究会の会員です



寒さに弱く、ヒーターで暖まる子豚



一回の出産で10頭前後生まれます
(出典：静岡県中小家畜研究センター)