



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店



レンドルフ大森店

ぼく
お散歩中！
気持ちいいなあ



魚沼コシヒカリの産地からの贈り物

魚沼産健康豚



良質な脂だから
指でさわると
とろけます♥

米どころ新潟県魚沼の越後三山に囲まれ、きれいな水と空気に恵まれた自然豊かな環境の中で生まれ育った『魚沼産健康豚』。

この地域は標高の高い高原地帯なため、特定の病原菌の存在しないクリーンな環境の中で、飼育期間を長くしてじっくりと時間をかけ、ミネラル豊富な雪解け水と良質なえさを与えて、丁寧に健康的に育てています。

『魚沼産健康豚』は臭みもなく、あっさりとしていて甘味もあって食べやすく、噛むほどに味わい深い豚肉です。肉が苦手な方でも美味しいと思う豚肉です！

『魚沼産健康豚』の生産者 “やさしき高原の養豚家♡桶井好一さん”



美味しい豚肉づくりに全てを注いでいる、桶井好一さん。

とても温厚な人柄の桶井さんは、行く先々、人も豚もみんな寄ってきます。

豚に対しても愛情たっぷり育てているあらわれです♡

でも、美味しい豚肉づくりに関しては、一切妥協をしません！



有名な豪雪地帯でもある新潟県魚沼郡津南町は、国内でも有数の「魚沼産コシヒカリ」のブランド米と高原野菜の生産が盛んな町で、自然環境に恵まれた所です。この自然豊かな津南町で、『魚沼産健康豚』の生産者の一人である養豚場を営む桶井好一さんは、一頭の母豚からスタートし、不屈な精神力と苦労を積み重ね今日、母豚320頭、年間出荷頭数約6000頭の規模に至りました。また、養豚場から出る糞を堆肥に作りあげ、自分の畑や地元の農家の畑に還元され、美味しい野菜作りにも役立てています。まさに、地域循環型農業を地で行く営農体系を築かれています。

桶井さんの養豚場の風景



桶井さんの養豚へのこだわり “万全な衛生管理”



総合衛生管理・トータル・ハイジーン・ハザード
HACCP 認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT



桶井さんの養豚場は、新潟県が「クリーンポーク認定事業」として、※1注）『HACCP方式の衛生管理手法の導入』を積極的に行っている「クリーンポーク生産農場」の認定を受けています。

【認定基準の遵守の点検】

※1注「HACCP」とは1960年米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理方式
HACCPシステム：工程全般を通じて問題が発生しそうになった段階から適切な対策を講ずること
で食中毒(微生物や化学物質を含む)や異物などによる危害を未然に防止し製品の確保を図ります。

◆飼育衛生の管理 ◆資料の適正配合 ◆医薬品の適正投与記録

◆注射針の管理衛生検査 ◆畜産環境対策

等の認定基準を遵守しているかを点検し、高いレベルを常に維持します。

桶井さんの養豚へのこだわり “飼育方法”

名水100選「龍ヶ窪」の水



自家配合の植物性飼料



じっくりと愛情をこめて
育てています



◆高原地帯の自然環境の中、きれいな空気と雪解け水のミネラル豊富な水。

日本の名水100選にも選ばれている「龍ヶ窪」の池にある龍神の里の地中に流れる地下水を飲み水に使用しています。コシヒカリの美味しさの源の水は『魚沼産健康豚』の美味しさの源でもあります。

◆特に、豚が出荷される前の増体する肥育期の3ヶ月間はこうりゃん(タカキ

ビ・イネ科の一年草)・大麦など穀類を中心に、哺乳から子豚(育成期)～肉豚(肥育

期)へと成長に合わせて、豚を太らせる為の油脂添加を行わず、良質な高

澱粉の植物性原料100%の自家配合飼料を与えています。

◆『健やかに育ってこそ美味なる豚になる』これを私たちはモットーに、通常の養豚飼育期より約200日という長い期間、じっくりと育てています。
(通常は飼育期間170日程度)

理想な肉質に仕上げるために手間暇をかけています！



●生産している養豚場は標高の高い高原地帯にあって、特定の病原菌の存在しないクリーンな環境のお陰で、豚の抗生物質投与も最低限に抑えることで健康的な豚を育てることができます。

●餌は植物性原料を使用することで動物性原料と比べて栄養価が低いため、成長がゆっくりとなり、熟成した肉質に仕上がります。

なにより油脂を添加しないことで肉に粗さと臭みがなくなり、あっさりとした甘味のある豚肉を作りあげます。

●通常の養豚飼育期間より約200日という長期飼育によって、じっくりと時間をかけて豚を育てることで、さらに成熟した肉質に仕上がります。

安心・安全「魚沼産健康豚」をお届けする“有限会社 まきば”



新潟県南魚沼市山崎新田で営む『魚沼産健康豚』の加工及び製造販売“有限会社まきば”は、平成元年に養豚家から食肉加工業に転進しました。桑原家達会長は、養豚場を営んでいたころから心がけていた『母が子に与える食べ物に“にせもの”“まぜもの”があってはならない。』この理念のもと、志を一にした生産者と共に“安心・安全”な食べ物を供給しています。息子さんの桑原一成社長は、まきばの前進の養豚業を小学生の頃からの手伝いを通じて“安心・安全”のものづくりの考え方が身につき、この商品への想いをいかにしてお客様へお伝えするか、

試行錯誤しながら日々、チャレンジしています！



魚沼で愛される“まきば”の原点

- ①きれいに洗浄
- ②丁寧にカット
- ③すぐ使えて臭みなし



失敗したって
がんばるぞ！！

“ 有限会社 まきば ” の誕生秘話



人生の大先輩：養豚家の清塚利夫さんと娘さん

桑原家達会長は、魚沼で養豚と農業を営んでいた頃、まだ、野菜・米の減農薬農法や豚の飼料への関心が低い時期に無農薬の野菜作りを試したり、豚への抗生物質投与を最小限に抑えて、餌も自家配合飼料を与えていました。無農薬の野菜を販売しても「形が悪いから買わない！」と言われ、お米も風通しの悪い魚沼の盆地の地形から病気が発生しやすく苦労の連続でした。その後、飼育していた桑原豚を地元で扱ってもらえるようになり、ある時『アトピーの子供に食べさせても大丈夫な豚肉』と評判に！豚肉の注文量が増えたことがきっかけで精肉工場を開設。養豚と精肉の並行作業が難しくなった時に、同じ魚沼の養豚家の一人の清塚利夫さんに出会いました。清塚利夫さんは志が高く、育てた豚の味・品質共に納得のゆくものでした。

“ならば私は、魚沼で育て上げた豚肉を多くの人に供給していく側として専念して、これからはがんばって売ろう！”

と決心し、こうして“まきば”は誕生しました(^_^)b

おいしいから
いっぱい
食べてね♡



まきばの加工へのこだわり① “丁寧なスライス”

***新鮮なうちに素早くスライス 卓上スライサー** ◆主にチルド(生)肉をスライスします。

【整形】

品質チェック

- ◆新鮮な豚肉の色は
きれいなピンク色
- ◆脂肪と赤身肉の割合
- ◆肉の締まり具合

◆厚みのある切り身肉(10ミリ以上)から、さっと熱を通して食べる
しゃぶしゃぶ用の薄切り(14ミリ以下)まで厚み設定は自由自在。



スライサーを駆使し、
お客様のご要望に
対応させて
いただいております。

***冷凍肉を素早く均等にスライス 冷凍スライサー** ◆主に冷凍(フローズン)肉をスライスします。

◆厚みはレバーで設定します。角煮用の豚肉スライス(30ミリ以上)
から、しゃぶしゃぶ用の薄切り(1ミリ以下)まで、調整ができます。

◆鋭いストッパーでしっかりと冷凍肉を
固定してスライスします。



厚みの調整レバー



まきばの加工へのこだわりその② “真空包装”

* 「完全真空」から「脱気真空」まで 真空機（ベルトコンベアー付き）



真空率調整装置



魚沼産健康豚が
美味しいのは
真空パックで
鮮度が保たれて
いるからなのね！



◆長時間豚肉を新鮮な状態で保存できる「完全真空」から
パラパラミンチ肉やしゃぶしゃぶ用冷凍肉など、くっつきを防ぐ「脱気真空」まで対応しています。
真空包装された商品は、ベルトコンベアーに乗って次のステージ「金属探知機」へと流れていきます。



私たちが責任を持って
真空包装をしています！



まきばの加工へのこだわりその③ “異物と重量の徹底チェック”

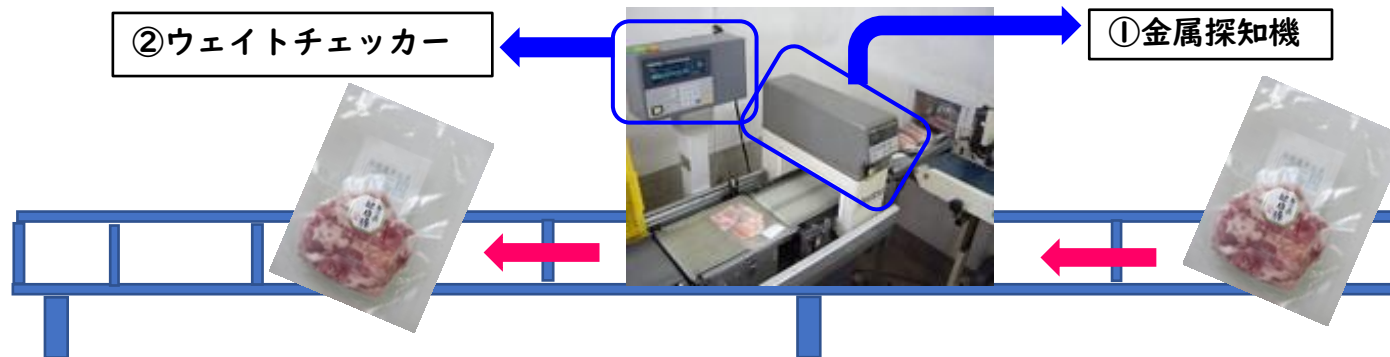
*異物と重量を徹底チェック 金属探知機・ウェイトチェッカー

- ◆真空包装された商品がベルトコンベアで流れて行きます。
- ①金属探知機のトンネルを通して金属の反応をチェック。
- ②ウェイトチェッカーの台を通過して重量をチェックします。

異物混入と重量不足を
徹底してチェックしています♥



真空機から
トンネルを
通って

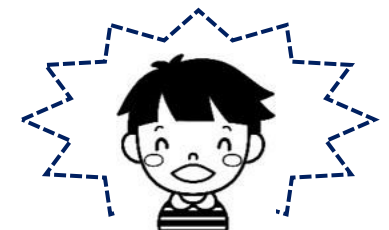


※流れてくればチェック完了！

◎必ず作業の前に、金属探知機が正常に作動しているかをテストピースを使ってのテストを行っています。
ステンレス(Sus304)と鉄(Fe)を一定時間ごとに通して機械の反応を確かめます。



探知機が正常に作動する
ことを確認してから
作業を始めます



これなら、安心して
食べることができるね！

まきばの加工へのこだわりその④ “包材とパッケージ”



＊ただ美味しいだけでは、お客様は商品を手にとってはくれません。

お客様に「私を手にとって！」とうったえかける商品作りがまきばのモットーです👉



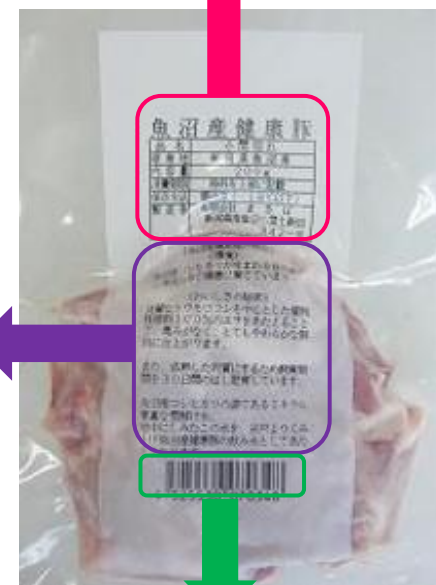
- ◆きらりと光る健康豚ラベル
金色に縁取られた「魚沼産健康豚」ラベルがパッケージの中央にキラリと光ります。

- ◆大きく見やすい商品名
大きな文字で「魚沼産健康豚」を表示



- ◆薄くて丈夫
冷凍庫のわずかな隙間にも入ります。商品は真空冷凍されているからとっても丈夫！

- ◆「魚沼健康豚」の
①特徴
②美味しさの秘密
を分かりやすく表示



- ◆商品ごとに
JANコード(バーコード)表示



- ◆美味しさの長持ち
まきばの精肉はマイナス30℃の冷凍庫で急速に凍結しています。だから、入荷したての美味しさ！賞味期限も“90日間”

なるほど！



まきばの加工へのこだわりその⑤ “衛生管理”



手洗い厳守

*外部業者による衛生管理の実施



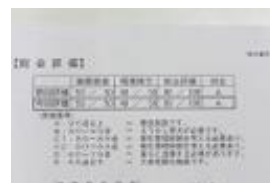
美味しい豚肉を始めとする商品を安心して購入していただくためには、衛生管理は欠かせません。

“まきば”では定期的に外部業者に委託して、衛生管理を年1回実施しています。

その他にも、お取引先様からの衛生チェックなども年1回実施しています。

三菱化学メディエンスにて実施した衛生調査報告書

毎日たべる
ものだから
安全が一番ね！



私たちも万全を期すために
毎日の衛生管理を
欠かさずがんばっています！

衛生管理は、食品の安全を守り、お客様の健康を維持するための大切な作業です！



安心食材の店

Ren
Dori

大西美也子店長



フヒ



MIYAちゃんおすすめ 『魚沼産健康豚』&メニュー



あっさりとしていて、脂に弱い方でも美味しくいただけますので、女性の方にも大人気です

※詳細は店頭にてお問い合わせください。

スライス200g

しゃぶしゃぶ用200g

切り身200g

ロース肉



甘辛最高！豚丼



そのまま！しゃぶしゃぶ



ジューシー♥とんかつ



生姜焼き用200g

肩ロース肉



Teppan! 生姜焼き



スライス200g

さっぱりと！野菜巻



モモ肉

スライス200g

バラ肉



お袋の味♥肉じゃが



パラパラ凍結 ひき肉200g & 小間肉200g



丁寧に手切りして、バラバラで凍結させました。使いたい分だけ取り出せるので常備しておくとお便利です！



愛
お
し
い

RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



パンダ社長が育てた
ゴーヤと『魚沼産健康豚』
クッキング



栄養士 ♥



パンダ社長



無農薬で、苗から愛情込めて
育てたゴーヤよ。
良くここまで頑張って
大きくなってくれたなあ
ありがとうよ！
愛おしいゴーヤよ
今宵は馳走になるぞ（涙）

すまぬー



ローススライス

『魚沼産健康豚』と 自家製ゴーヤチャンプル

美味しい!



愛おしい
我がゴーヤ

【材料】4人分

魚沼産健康豚ローススライス 200g 愛おしいゴーヤ 1本
昔ながらの卵 1ケ 豆腐 1/2丁 玉ねぎ 中1/2玉 人参 中1/2本
片栗粉 少々 胡麻油 大さじ1 本枯れ節 適量 塩・胡椒 適量
A) しょう油 大さじ1と1/2 お酒 小さじ1 みりん 大さじ1



【作り方】

- ①ゴーヤは縦半分に切り、スプーンでわたをきれいに取り除き、薄く半月切りにする。(苦みが気になる場合はボウルに入れて、塩少々で塩もみをするとなくなる)
- ②玉ねぎは薄切り、人参は拍子切りにする。
- ③たまご溶きほぐす。豆腐は布巾などにくるんで水切をしてから切ります。
- ④ロース肉は一口大に切って、塩・胡椒を降り、軽く片栗粉をまぶす。
- ⑤フライパンに胡麻油少々を熱し、卵を半熟に炒めて取り出しておく。
- ⑥同じフライパンで胡麻油を熱し、ロース肉、豆腐、野菜を炒めたら、炒めた卵をもどし、A) の調味料で味付けをする。
- ⑦器に盛り付けたら本枯れ節をちらす。



ポイント「魚沼産健康豚」の美味しい食べかた

冷凍肉は低温でゆっくり解凍するのが原則です。冷凍肉を夕食の材料に利用する場合は前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してください。なるべく、半解凍の状態での調理するのがおすすめです。半解凍状態なら肉汁も流出せずおいしくお召し上がりいただけます。

