



宮崎ブランドポーク



商品の特長

宮崎ブランドポークとは、銘柄やえさ、安全性に特長やこだわりをもった本県産豚肉で、ブランド認証をうけた商品の総称です。徹底した生産管理のもと、安全・安心な商品づくりを心がけており、消費者ニーズに応えられるように、多様で高品質な豚肉供給を目指しています。

産地の工夫

生産履歴の記帳や飼養衛生管理基準の遵守のほか、畜舎環境の改善や飼料の適正給与など、衛生的な飼育環境で生産性向上に向けた取り組みを行っております。

さらに、安全・安心で健康な、おいしい「宮崎ブランドポーク」の安定供給を図りながら、生産者の顔の見える販売体制の構築を推進しています。

商品ブランド認証基準等

商品ブランド認証基準

1. 生産履歴の記帳及び飼養衛生管理基準の遵守が確認され、かつ生産性向上に向けた取組(畜舎環境の改善、飼料の適正給与)を実践していること
2. 県内で肥育され、HACCPやISOを取得した食肉処理で処理されたものであること
3. 品質向上に資する品種又は給与飼料、疾病対策の取組を明確にできる体制であること
4. 肉質及び脂肪の質が良好であり、日本食肉格付協会の格付で「中」以上のもの
5. 生産者と販売者及び食肉処理業者との契約取引により販売されるもの

商品ブランド産地認定基準

1. 産地は、生産者組織及びJA、法人経営体とし、商品ブランド認証基準を満たしたものを「宮崎ブランドポーク」として認定
2. 生産者と販売者及び食肉処理業者との契約取引に対応できる生産・出荷体制であること
3. 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

商品ブランド産地名

JA児湯、JA尾鈴、JA西都