



宮崎ハマユウポーク



宮崎県認証
みやざきブランド推進本部

商品の特長

10年の歳月をかけて造成された系統豚ハマユウから生産される「宮崎ハマユウポーク」。

産地では、飼育管理・衛生プログラムを完全に徹底し、品質と安全性を追究しています。

その柔らかい肉質と豊かな風味は、《しゃぶしゃぶ》に最適との評価があり、まさに“おいしさサラダ感覚”の表現がピッタリです。

産地の工夫

本県は、全国第2位の養豚主産県であり、さらに生産を推進するため、ハマユウ種豚の供給体制の整備を図るとともに生産者の経営の安定を図るため、規模拡大や法人化による経営体質の強化等に努めています。

また、「宮崎牛」と同様、全国に展開する指定店網を通じて新鮮で、安全・安心・高品質の「宮崎ハマユウポーク」の産地直販体制の強化に努めています。

宮崎ハマユウポークのルーツ



商品ブランド認証基準等

商品ブランド認証基準

「系統豚ハマユウ」をベースに県内で生産された豚肉で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級「中」以上のもの

商品ブランド産地認定基準

「県内全域」を対象とし、商品ブランド認証基準を満たしたものを「宮崎ハマユウポーク」として認証

商品ブランド産地名

宮崎ハマユウポーク普及促進協議会