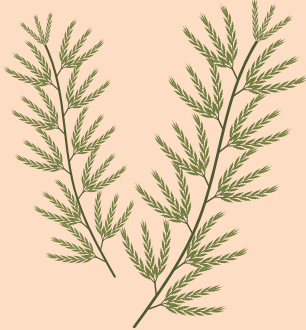


伊勢志摩 パールポーク  
PEARL PORK

豚に真珠は「正解」でした。



伊勢志摩産 あかもく

あかもくは、フコイダンやポリフェノール、ミネラル、ビタミンKなどを多く含有し、非常に栄養価が高く低カロリー。カルシウムはワカメの1.2倍、カリウムは1.6倍、鉄分に至っては5.2倍。現在、スーパーフードとして注目されています。

美味しさは「健康な豚」から

伊勢志摩で養豚を始めて半世紀。子どもたちに安心して食べさせてあげられる安全・安心な豚を育てたい。そんな想いから、当社のブランド豚パールポークは誕生しました。原点に立ち返り、アレルギーフリーの商品開発に真剣に取り組み地元の生産物とのコラボにより新商品が生まれました。



伊勢志摩産さとうきび使用  
パールポークの角煮

伊勢志摩産 さとうきび

さとうきびを収穫して手で絞り、じっくり時間をかけ煮詰めると、まろやかでこくのある自然な甘さの黒蜜になります。さとうきびは、カルシウム、鉄分、リン、ナトリウム、カリウム、マグネシウムを多く含有し、栄養バランスに優れた食品です。



伊勢志摩産あかもく入り  
パールポークボール

主要7品目アレルギーフリー

- えび
- かに
- 卵
- 小麦
- 乳
- そば
- 落花生

は使用しておりません



since1966

三重県志摩市阿児町甲賀1459-1 TEL:0599-45-3629



<http://www.pearlpork.jp/>