

大阪泉州のブランド豚  
川上さん家の犬鳴豚



<http://www.rinku.zaq.ne.jp/kanki>  
<http://blog.goo.ne.jp/ecopork>

※「川上さん家の犬鳴豚」は有限会社関紀産業の登録商標です

※写真は朝日新聞夕刊（2009年10月22日）に掲載された「まゆ毛豚」

川上さん家の犬鳴豚、生産農家直売店舗



田尻漁港日曜朝市

泉南郡田尻町りんくうポート北1番 TEL 072-465-0099

毎週日曜日 AM 7時～正午（お盆、正月休み有り）



J A いずみの 愛彩ランド

岸和田市三ヶ山町280-55 TEL 072-444-8002

営業時間 10時～18時 定休日 水曜日



葉菜（はな）の森

和泉市大野町973-3 TEL 0725-99-3333

営業時間 9時～17時 定休日 木曜日



旬茄（しゅんか）岸和田駅前店

岸和田市宮本町2-9 TEL 072-439-0481

営業時間 9時～19時 定休日 日曜日



J A 大阪泉州 こーたり～な

泉佐野市松風台3-1 TEL 072-458-0070

営業時間 10時～18時 定休日 木曜日

※ 契約精肉店・飲食店につきましては弊社のホームページ  
(<http://www.rinku.zaq.ne.jp/kanki/toriatukai.htm>)をご覧ください。

川上さん家の犬鳴豚、生産・販売業

有限会社関紀産業

代表取締役 川上幸男

〒598-0024 大阪府泉佐野市上之郷636番地の2

TEL 072-468-0045 FAX 072-468-0044

E-mail:kanki@rinku.zaq.ne.jp

# 犬鳴豚はココが違う！

## ① 自家製エコフィード。

日本の濃厚飼料自給率は約10%で、大半を輸入に頼っています。配合飼料メーカー（大手商社）が海外から調達した穀物などで飼料を製造し、ほとんどの国内養豚農家はこれに依存しているのが現状です。



当農場では都市近郊という立地条件を最大限活用し、約20年前から自家製エコフィード（リサイクル飼料）の研究を重ねてきました。

近隣の食品工場からでる食品の残り物（パン、うどん、麺生地、パスタ等）や、給食センター・ホテルなどからでる残飯（ごはん、野菜屑）などを毎日約5トン回収し、食品乾燥機及びボイルタンクでの加工・過熱殺菌を経て、自家配合飼料を製造しています。

また、毎年春に全大阪養豚農協が開催する肉質研究会には第1回から参加しており、他のエコフィード養豚仲間と切磋琢磨しながら、さらなる肉質向上を目指して飼料の研究を続けています！



## ② 2ヶ月長く飼育しています。

驚かれるかもしれませんが、豚は生後6ヶ月で体重が約105kgに成長し、出荷されます。このような凄い成長スピードにもかかわらず、生産原価に占める飼料費の割合は60%以上。つまり、短期間で大きくなるような品種、飼料を選択することが利益を得るための優先事項となります。

しかし、当農場ではエコフィードを使用することにより、飼料費の大幅軽減に成功。他農場では有り得ない8ヶ月という長期肥育を可能にしました！

そしてこの2ヶ月間を「美味しい肉を仕上げる期間」と題し、小麦類（パン、うどん、麺生地）を中心としたメニューの飼料を与えています。

これにより、あっさりとして甘みのある脂質を実現しました。他の豚肉では味わえない驚愕（きょうがく）の“白身”をご賞味ください！



## ③ 生産者が直接販売しています。

府内養豚農家の戸数はたったの8戸しかありません。愛知には268戸、神奈川では71戸、東京でさえも16戸の養豚場がありますから、大阪の養豚農家はもはや“天然記念物”。

そして府内8戸の中でも、ブランド豚として生産者が直接販売をしているのは当農場のみですから、犬鳴豚は大阪府で唯一のブランド豚なのです！

なお、毎週日曜日に開催される田尻漁港日曜朝市では私たち生産者自らが店頭に立って販売しております。

大型スーパーでは体感できない、安心・安全の豚肉を消費者の皆様にお届けするために、犬鳴豚牧場はこれからも努力し続けます！



平成22年5月に開催した丸焼きBBQの様子