

あんちくニュース

あけましておめでとうございます。安西畜産では46年目の仕事始めを無事迎えることができました。これもひとえに皆様のおかげであり、誠に感謝しております。本年もごひいきくださいますようお願い申し上げます。

さて、2019年は亥年です。みなさま、ご存知でしょうか？ いのししは豚の祖先なんです。豚肉を中心に扱う弊社としても切っても切り離せない関係になっています。いのししがいつ豚になったか調べてみるのも楽しいですよ。

まだまだ鍋の季節・・・

おせちもいいですが、そろそろ飽きてきたころでしょうか。そんな時は七草がゆもいいですが、まだまだお鍋がおいしい季節です。豚肉を食べると疲労回復、美容に効果あり。この冬もおいしく元気に乗り切りましょう。

安西畜産のおすすめは「豚バラ肉と白菜の鍋」です。簡単レシピ、ブログにも掲載中です。

部位豆知識

豚バラ肉

豚バラは豚のおなかの部分のお肉です。胴体のあばら骨についているお肉ですね。三枚肉とも呼ばれます。

こってりしていてボリュームもありますが、お手頃なお値段でご利用いただけます。角煮食べたくなってきた・・・

食育イベントレポート - 横浜市幼稚園にて

2018年11月に横浜市内幼稚園にて食育イベントを開催しました。この幼稚園では6回目の開催になり、毎回多数の参加者で賑わっています。

イベントは1時間の解体ショーから始まります。豚肉の部位を説明しながらの解体には、子供たちだけでなく、保護者の方にも食い入るように見ていただきました。解体ショーの最後には質問コーナーでは、「おいしい豚肉の見分け方」といった質問に、豚肉を扱う業者ならではの回答をさせていただきました。

解体した豚肉はその場で調理して試食していただきました。部位ごとの食べ比べなど多くの方にお楽しみいただくことができました。

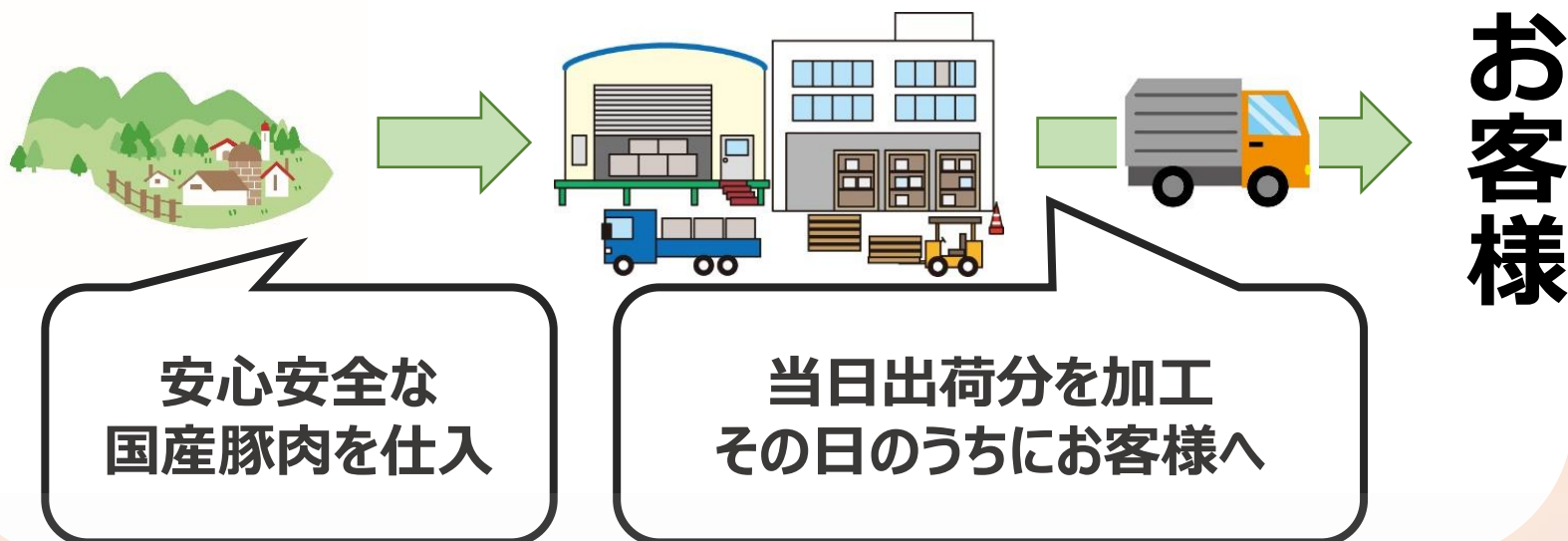
「豚1頭でいくら儲かるの？」
という質問には、冷や汗でした



豚肉解体の様子

安西畜産の豚肉が新鮮でおいしい理由

- 一、毎日生産者から直接仕入れ。
- 一、自社工場にて徹底した温度、衛生管理。
- 一、食肉のプロによる丁寧な解体処理作業。
- 一、当日加工、当日出荷。



安西畜産の商品ラインナップ

【国産豚】※ほぼすべての部位を網羅

- スペアリブ
- ハラミ
- ナンコツ
- ゲンコツ
- ガラ
- 脂
- セット（ウデ・バラ・モモ・ロース・ヒレ）

— 個別の部位でもご注文いただけます。 —

※※※牛、鶏肉も取り扱っております。※※※

安西畜産のサービス

- ☆完全配送 : 必ず当社社員がお届けします
- ☆加工サービス : スライス、冷凍、真空パックなど
対応いたします



お問い合わせ先
(株) 安西畜産

電話 : 045-802-0330

FAX : 045-802-0337