

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介



味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI
前橋市推奨

HÜTTE HAYASHI 福豚ジャーキー

「豊かな自然に囲まれて育てられ、福豚のおいしさを知ってもらいたい」という思いから、自社で育てた福豚を使用した様々な加工品を販売しているHÜTTE HAYASHI。手づくり、味、素材にこだわった商品は、ドイツの歴史あるコンテストでも数多くの賞を受賞しています。

育てられた豚のなかで、「福豚」として厳選されるのは脂身も赤身も上質な豚だけ。

ストレスに弱い豚を安全に健康に育てるために、温度管理や疫病対策、豚舎内洗浄や殺菌など徹底した取り組みをしています。

HÜTTE HAYASHI 福豚ジャーキー

豚に与えるのは、とうもろこし中心の自家配合飼料。成長段階に合わせた環境を整え、豚をのびのびと育てることを大切にしています。

食べておいしくて「口福」、健康で「幸福」になってほしいという思いがこめられた「福豚」。HÜTTE HAYASHIでは、福豚を使ったソーセージや生ハム、サラミなども製造、直売しています。

そんなHÜTTE HAYASHIで作られる福豚ジャーキーは、肉の成形からスライス、漬け込み、乾燥まで、手間ひまかけて作られます。

手作りだからできる一味違った贅沢なジャーキーを、一度味わってみてください。



赤城の恵ブランド認証品



Jerky

福豚ジャーキー

赤ワインベースの特製の漬けダレがおいしさの秘密。桜のスモークがほのかに香り、豊かな風味を引き立てます。噛むごとに豚肉のうま味が口に広がる、贅沢な大人のジャーキーです。

HÜTTE HAYASHI |
027-283-2983



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号