

# 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

## 近藤スウィンポーク 前橋ころとんベーコン

3人のお子さんを育てる近藤さん夫婦が大切にしているのは、「自分の子どもに安心して食べさせられるものをつくりたい」という思い。

近藤スウィンのベーコンは、食品添加物や保存料、着色料を一切使用せず、小さい子どもからお年寄りまで安心して食べることができます。

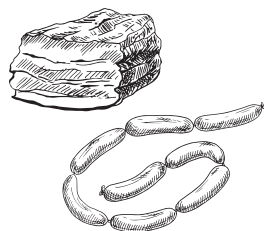
加工に使うのは、自分たちの手で育てる「近藤スウィンポーク」という豚肉。赤城南麓の富士見町皆沢で、「人にやさしく・豚にやさしく・環境にやさしく」をモットーに、愛情たっぷりに育てています。

## 近藤スウィンポーク 前橋ころとんベーコン

丈夫で健康な豚を育てることで、肉質が柔らかくなり、脂身のしつこさも感じなくなるそう。赤城山麓のおいしい天然水を飲み、豊富なミネラル、厳選された乳酸菌、抗酸化作用のあるポリフェノールを含んだ特製配合飼料を食べて育った豚には、旨みがたっぷり。

県知事賞、市豚枝肉共進会最優秀賞の受賞歴もあり、市内外で高い評価を得ている豚肉です。

近藤スウィンの商品には、卵や乳製品、小麦などの7大アレルギー物質を使用していないウインナーや、お弁当にぴったりなサイズのフランクなど、小さな子どもたちを育てる近藤さん夫婦ならではの思いが詰まっています。



### 赤城の恵ブランド認証品



Bacon

#### 前橋ころとんベーコン

ベーコンに使用するの、やわらかく旨味たっぷりの近藤スウィンポーク。豚肉本来の優しい味と旨味が堪能できます。数日間食塩と調味料に漬け込みスモーク。食品添加物や保存料、着色料は一切使用していません。

近藤スウィンポーク |  
027-288-3715



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