

とうもろこし配合飼料で飼育した米国産三元豚 スターゼンオリジナルブランド「アイオワの恵み」を販売開始！

スターゼン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：横田和彦、証券コード：8043)は、スターゼンオリジナル輸入豚肉ブランド「アイオワの恵み」の販売を開始します。

「アイオワの恵み」は、米国アイオワ州のパッカー、プレステージからお届けする米国産のチルドポークです。カナダ産チルドポークブランドの「ケベックの恵み」に引き続き、今後「恵み」シリーズとして展開してまいります。

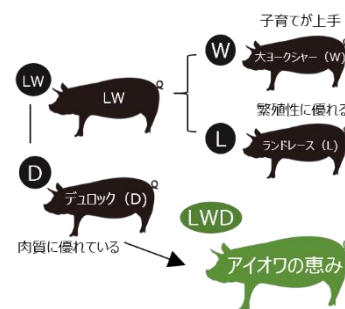
記

1. 「アイオワの恵み」の特徴

①とうもろこし主体で育てられた LWD 三元豚

「アイオワの恵み」の生体は、プレステージグループの自社農場プレステージファームズにて一貫生産しています。

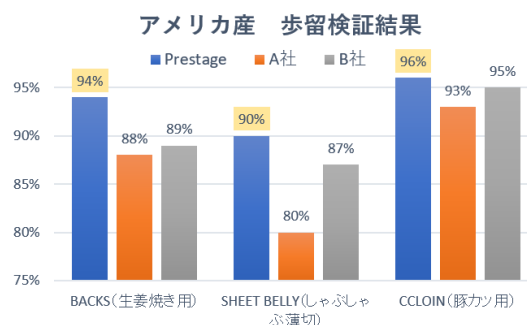
生産地である米国アイオワ州は、とうもろこしの生産量及び豚の飼育頭数が全米第一位で、「アイオワの恵み」の生体にはとうもろこし 65～68%を配合したオリジナル飼料を給餌しています。肉質の向上を図るため、止め雄にデュロック種を掛け合わせた LWD 三元豚です。また、ラクトパミンや成長ホルモンは使用していません。



②安定した品質と高い歩留まり

プレステージでは配合飼料、品種を統一し均一な生体を生産することで、味や品質のばらつきを抑え、歩留まりの向上を実現しています。

当社にてプレステージの豚肉と他社の米国産豚肉の歩留まりを、3種のカットで計測した結果、プレステージはいずれの規格でも高い歩留まりを示しました。更に、一貫生産のためトレースバックも可能です。



③加工工程の自動化による品質向上

プレステージの加工工場では、自動処理工程を積極的に導入。人の手に触れる工程を減らすことで、衛生面・品質面での向上を図っています。

- ・枝肉の移動・冷却工程の自動化：等間隔に並べて移動させ、効率的に冷却しています。人の手が触れないため、衛生的です。
- ・係留所の床暖房：生体を落ち着かせるリラックス効果があり、ストレスを低減。肉質向上に繋がります。
- ・カット工程の機械化：スクエアカットの加工では、水圧カッターを使用し歩留まりを向上。ベリーのサイドリブ除去は自動化しており、残骨や夾雑物の混入を防止。加工機械はサイズや厚さに応じてカット位置を自動調整できるため、赤身の削りすぎも防いでいます。
- ・加工後のクイックチル：-32℃、-23℃、-21℃(合計 110 分)の 3 段階による急速冷却後、0℃(16～24 時間)で冷却することにより、より安定した肉質となります。

④加工工場の SQF 認証取得

プレステージの加工工場は食品の安全・品質管理の国際規格である SQF(Safe Quality Food)認証のレベル 2 を取得しており、高度な衛生管理体制を構築しています。

2. パッカー情報

- ・パッカー名：プレステージ (PRESTAGE FOODS OF IOWA)
- ・所在地：米国アイオワ州
- ・加工能力：10,000 頭／日
- ・と畜方法：CO2

3. 商品ラインナップ

商品：米国産チルドポーク

規格：北米式 2/3 カット

アイテム：ボックス (4/5 カット) CC ロイン

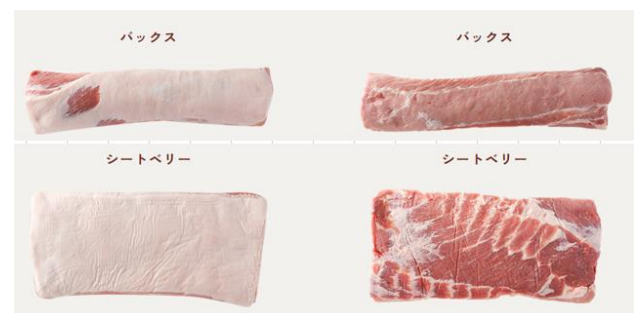
CT バット キャピコラバット

ボストンバット シートベリー

ピクニック クッションミート、

テンダーロイン 頭無し、

筋引きテンダーロイン 頭無し、ショルダーピースなど



【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報 IR 室 海老原俊司

TEL：03-3471-5521／FAX：03-3471-5690 E-mail information@starzen-group.com

【商品に関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 お客様相談窓口

TEL:0120-048-629(フリーダイヤル 受付時間 平日 8 時～17 時)

以上