

# おいしさのひみつ

## 1 ひみつその1 飼育環境

緑と清流のまち鳥取県若桜町、  
その山奥にある吉川地区。  
澄んだ空気と美味しい水、  
豊かな大自然の中で  
豚たちはのびのびと  
健やかに育ちます。  
ストレスの少ない環境で  
育った豚たちは  
最高の肉質となります。



## 2 ひみつその2 飼料へのこだわり

仕上げ期(出荷前2か月)は  
一般的な養豚飼料で多く使用される  
トウモロコシは一切使用しません。  
発育より肉質を重視した  
マイロ・小麦・イモ類など  
油脂含有量が少なく、  
良質なたんぱくを  
多く含む純植物性の  
独自配合飼料を与えることで  
最高の風味とうまみ成分、  
オレイン酸を多く含んだお肉になります。



## 3 ひみつその3 厳選された豚のみ

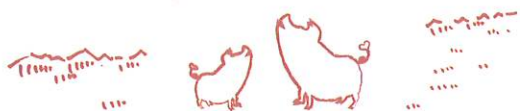
農場の全ての豚肉がナチュラルポークとして  
販売されるわけではありません。  
オンリー-BOOでは  
より安定した品質を求め、  
肉質がきめ細やかで、  
臭みのつきにくい  
生後6か月前後の  
雌の豚肉に限定し、  
その中で厳選した豚肉を  
販売しています。



「私たちが育て販売しています」  
昭和40年代より、代々『豚一筋』に  
養豚を営んでまいりました。  
養豚への情熱と豚たちへの  
感謝の気持ちをもって、  
愛情をかけ飼育しています。

### 「美味しい♪」の笑顔のために

家族で営む小さな農場とお店ですが、生産から販売まで責任と自信をもって、  
安心・安全はもちろん、真心のこもった美味しい豚肉をお届けいたします。



しています /

イベントへの出店

の交流・職場体験

秋／見学もできます)



ポークのお店

ンリー-Boo

商品は数に限りがございます。

はメールにて

をお願いいたします。

い合わせ

33-0729

33-0230

全文はこちら

a@yahoo.co.jp

若桜町吉川14-1

ンリー-Boo



鳥取・若桜町吉川  
自然豊かな山奥の自家農場育ち

養豚  
吉川

ポーク  
オンリー-Booの  
ナチュラルポーク

こだわりポークのお店

オンリー-Boo

