



ブランド豚肉とたまご



宮城県のブランド豚肉生産地MAP

宮城県にはおいしいブランド豚肉がたくさん！今回、その中でも10ブランドを紹介します。

01 おだしまぼーく おだしまポーク

生産地域 加美町
生産農場 オダシマファーム
味の特徴 甘みのある脂身、さっぱりとした美味しさ、肉の臭みがない豚肉です。地元産の酒粕を飼料に加えていることで、肉のうま味と柔らかさを引き出しています。



- 主な取扱店舗
- 南関精肉畜産
 - Au Bélier(オー・ベリエ)
 - IZAKAYAきたむら他

02 くりこまこうげんかてきんとん 栗駒高原カテキン豚

生産地域 栗原市
生産農場 栗原農場
味の特徴 カテキンが含まれる茶葉を飼料として適量与えることで不飽和脂肪酸が増え、豚肉に香りや甘みが生まれます。脂肪にビタミンEが豊富に含まれているのも特徴です。



- 主な取扱店舗
- フレスコキクチ 宮城県内12店舗

03 しもふりじょうとん しもふり地養豚

生産地域 白石市
生産農場 三澤屋本店
味の特徴 豚肉本来の旨味を味わってほしいという思いから、よもぎや木酢などの地養素と、酪酸や乳酸、糖化菌などを独自に自家配合した飼料を使用しています。



- 主な取扱店舗
- 消費者市場ミサワヤ(惣菜店)

04 じゃぼんえつくす JAPAN X

生産地域 蔵王町 他
生産農場 蔵王ファーム
味の特徴 脂の甘みや肉の柔らかさはミディアムレアでも味わえます。しゃぶしゃぶなどでもアクはほとんど出ず、健康な豚の証に加え調理のしやすさが特徴です。



- 主な取扱店舗
- オンラインショップ



05 しもふりれっど しもふりレッド

生産地域 宮城県全域
生産農場 加藤農場 他
味の特徴 デュロック種という赤毛の品種が名前の由来。霜降り状のサンが入り、冷めても柔らかい豚肉。食肉のうまみ成分の一つ「オレイン酸」を多く含んでいます。



- 主な取扱店舗
- びっくり市利府店

06 だてのじゅんすいあかぶた 伊達の純粋赤豚

生産地域 宮城県全域
生産農場 伊達の赤豚会 他
味の特徴 淡いピンク色のお肉で、肉質が非常にやわらかいです。風味豊かな上質な脂で、多汁性に優れています。アミノ酸組成のグルタミン酸、イノシン酸等を多く含み、味と健康を両立。



- 主な取扱店舗
- 三越仙台店
 - みやぎ生協
 - 伊豆沼農産直売所
 - オンラインショップ 他



07 じゅくせいびとん 熟成美豚

生産地域 宮城県東部・北部
生産農場 久保畜産
味の特徴 不飽和脂肪酸が多く含まれ、脂の食感はずっパリと軽いながら、味が濃いのが特徴です。ロース背脂は融点が23~37℃とほぼ人の体温と同じのため、口どけがよいお肉です。



- 主な取扱店舗
- 手造り惣菜と食肉加工 正廣

08 みやぎのぼーく 宮城野豚

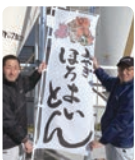
生産地域 宮城県全域
生産農場 ビッグ夢ファーム 他
味の特徴 きめが細かく光沢のある肉質と、柔らかくてコクがある風味、脂の甘みとさっぱりした食味。仕上期の2ヶ月間をお米で育てる「宮城野豚みのり」もあります。



- 主な取扱店舗
- イオン(一部店舗)
 - フレッシュフードモリヤ(一部店舗)
 - Aコープ(一部店舗)

09 みやぎほろよいとん みやぎほろよいとん

生産地域 登米市
生産農場 蓮沼養豚ファーム
味の特徴 脂身の融点が低いので、柔らかくて口どけの良いお肉です。飼料にお米を加えることでうま味成分が上がり、強いうま味の赤身と脂身の甘みが楽しめる味わいに仕上がっています。



- 主な取扱店舗
- 伊藤ハム(株)
 - (株)阿部食肉 他

10 わとんもちぶた 和豚もちぶた

生産地域 大河原町 他
生産農場 ヒルズ
味の特徴 柔らかくもちもちとした歯ごたえで、脂身はサッパリしていて甘みがあり、豚肉特有の臭みが少ないのが特徴です。肉は美しいピンク色で、きめが細かくつややか。



- 主な取扱店舗
- イトーチーン(一部店舗)
 - あいのや(一部店舗)
 - とんとの丘もちぶた館 他



宮城県の ブランドたまご 生産地MAP

宮城県には
おいしいブランドたまごが
たくさん!
今回、その中でも
8ブランドを紹介します。

03 蔵王のめぶき卵

生産地域 蔵王町
販売元 一條
味の特徴 蔵王の自然とこだわりの飼料が育んだ若鶏のたまご、「蔵王のめぶき卵」。生で食べると甘みとコクが実感できる、豊かな味わいです。



主な取扱店舗
●森の芽ぶきたまご舎各店
●イオンモール(石巻・名取・富谷)
●三井アウトレットパーク 仙台港
●あ・ら・伊達道の駅 他

04 たけとりたまご 竹鶏たまご

生産地域 白石市
生産農場 竹鶏ファーム
味の特徴 一般的に黄身の濃さに注目しがちですが、竹鶏たまごは白身がおいしいと言っていただけでなく、黄身の濃さもより感じられます。



主な取扱店舗
●藤崎百貨店
●イトーチェーン一部店舗
●佐藤青果店
●オンラインショップ 他



05 ねむれるもりのたまご 眠れる森の卵

生産地域 蔵王町
生産農場 蔵王鶏園
味の特徴 クセがなく、生臭さがまったくないので、濃厚でありながら誰でも美味しく食べられるたまご。生卵独特の生臭さが苦手だった方にもおすすめです。



主な取扱店舗
●corrot.
●メルカリ
●ふるさと納税 他

06 はなたまご 花たまご

生産地域 大崎市、加美町 他
生産農場 花兄園ファーム
味の特徴 たまご臭さがなく、たまご本来の旨味とコクがあります。身体に影響を与える可能性のあるものを一切使わず、お子様からお年寄りまで安心して食べられます。



主な取扱店舗
●花兄園三神峯直売所
●花兄園ファーム直売所「たまごハウス」
●生活協同組合 あいこブみやぎ 他

01 さいこうらん 彩幸卵

生産地域 蔵王町
生産農場 我妻養鶏場
味の特徴 自家製発酵飼料やサステナブルな豆腐のリサイクル飼料を使っており、甘みとコクが深く味がほやけていないのが特徴です。殻は固く、黄身も白身もしっかりしていてさみがないです。



主な取扱店舗
●たまごの我妻屋
●産直市場みな野
●「もちぶた館」生産直売の会社 他

02 きままたまご 気ままなたまご

生産地域 石巻市
生産農場 石巻eggファーム
味の特徴 黄身はまるくモッコリと盛り上がり、色は自然なレモンイエロー。白身は粘度が強く黄身から離れずコクがあります。平飼いにより、のびのびと育った鶏が安心安全で健康的な卵を産んでいます。



主な取扱店舗
●道の駅 上品の郷
●Yahoo!ショッピング
●食べチョク
●オンラインショップ 他



07 ひらがいうせいらん 平飼い有精卵

生産地域 多賀城市
生産農場 花ノ木舎
味の特徴 最大の特徴は有精卵であること。鶏本来の自然な卵です。野菜や自然発酵させた飼料を使用しており、鶏が健康で質の良い新鮮な卵です。だからこそ栄養もたっぷりです!



主な取扱店舗
●JA仙台農産物直売所 たなばたけ 高砂店・多賀城店
●ウジエスーパー一部店舗
●食品館イトー一部店舗 他

08 しぜんらんらおう 自然卵「卵皇」

生産地域 南三陸町
生産農場 田東山麓 自然卵農場
味の特徴 自家配合による飼料を使い、濃厚ながら臭みのない味わいが特徴です。平飼いで自由に動き回っており、鶏は健康そのもの。そのため、卵も白身が引き締まり弾力があります。



主な取扱店舗
●「自然卵のクレープ」五橋店・移動販売車 他