

中村牧場の自社ブランド「彩の国愛彩三元豚」が5周年迎える

1968年の創業以来、国産豚の卸売を手がけている中村牧場(本社=埼玉県熊谷市、中村光一社長)。埼玉県内を中心に、近隣の栃木、群馬の指定養豚農家から豚を仕入れており、卸業者や飲食店向けに食肉を製造・供給している。

同社は2023年秋、地産地消をコンセプトに同社オリジナル銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」をメインに、センター直送の豚肉を販売する直営店「ポークラボ」をオープンした。

「彩の国愛彩三元豚」は、地産地消を目指して生まれた埼玉県産のブランド豚。20年から取り扱いを開始し、今年5周年を迎えた。5年間で延べ3600頭が出荷されている。

「彩の国愛彩三元豚」は、県北食肉センターで処理された地元埼玉県産の豚の中から、目利きのプロである中村牧場独自の厳格な品質基準をクリアした豚のみがこの名を冠することができる。埼玉県優良ブランドにも認定されており、肉質は極めて軟らかく、脂身の上品な甘みが際立つ逸品だ。筋繊維が細やかで、しっとりとした食感とまろやかな味わいが特長。誰がどうやって作ったかすぐにわかる“生産者の顔の見える豚肉”であること、さらに

■ 品種はWLDかLWDの三元豚となる。

ただ、「彩の国愛彩三元豚」のブランドコンセプトとしては、そうした生産のエッセンスというより、半世紀以上にわたり豚肉を取り扱い続けてきた中村牧場が目利きのプロとして選別していることこそが、ブランドの信頼を高めている最大のポイントだ。同社が長年培ってきた、肉質と脂質へのこだわり、本当においしいと思ってもらえるような豚肉を厳選して、「彩の国愛彩三元豚」としてブランド化している。

ポークラボでは、最新技術の3D冷凍フリーザー



による瞬間冷凍を用いて、鮮度・おいしさを保ちながら解凍時のドリップもほとんど出ない冷凍精肉として「彩の国愛彩三元豚」のさまざまな部位を真空パックで販売。ロース、ヒレ、バラ、カタロース、モモ、スペアリブ、骨付きのトマホークなど、ブロックから薄切りまでさまざまな部位の商品から、レバー、ハツ、ホルモンなどの内臓肉も豊富。さらに「彩の国愛彩三元豚」を使用したコロッケやメンチカツなどの惣菜、ハンバーグやシューマイなどの加工品も人気が高い。

中村隼人専務は「今後は『彩の国愛彩三元豚』をはじめとした埼玉産豚肉の商品を拡大していくことはもちろん、次の取り組みとして栃木産、群馬産の豚肉についてもブランディングを進めたい。生産者が独自に展開しているブランド、そして中村牧場がセレクトしたブランドの2本立てで、顧客のニーズに合わせて最適な提案を行っていきたい」と意欲を語る。