



十豚

CAREFUL SELECTION  
TEN-PORK

CAREFUL SELECTION  
TEN-PORK



横手の  
自然が育んだ  
大人の豚肉

詰まった「十豚」

とえ  
はたえ

十重二十重のこだわりが



秋田県横手市十文字町生まれのブランド豚「十豚(じゅっとん)」。自然豊かな風土でのびのびと育った豚たちの中から、生産現場のプロの目と、味を数値化した客観的なデータにより選りすぐりの上位10%を厳選。味と品質どちらも自信をもってお届けできる豚肉を細川農興オリジナルブランド「十豚」として提供しております。

口の中に入れた瞬間、じゅわりと広がる脂の旨味。綺麗なサシの入った赤身肉は濃厚さがあがりながら、後味はあっさり。舌の肥えた大人も本能的に箸を伸ばしたくなる。そんな大人が求める味をぜひ、ご賞味ください。

# 見極める目 本当の美味しさを

## 【一般的な豚の体型】

長さ・広さ・厚さが  
適性  
枝肉重量65～80kg

## 【十豚の体型】

ずんぐりむっくりで  
脂が厚い  
枝肉重量78～85kg



一般的に市場が定める重量、外観、肉質(肉の締まり、色)などの基準から外れた豚肉は等級が下がってしまいます。「等級が下がる=味が落ちる」とイメージしてしまいますが、実は全国にある有名ブランド豚はその基準から外れています。市場では一般流通しやすい規格であるかが重視され、本当の美味しさは適切に判断されていません。そんな現状にずっと疑問を抱いてきました。

そこで当農場では独自の基準を設け、肉質検査により味を数値化。客観的なデータと、生産現場のプロ視点、両方から美味しさが保証された良質な豚が「十豚」です。



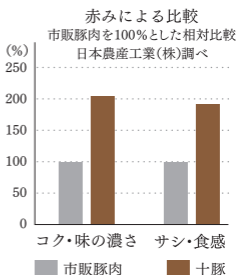
濃厚さと、あっさり感の絶妙なバランス。そして柔らかさをもつ十豚はどんな料理とも相性が抜群です。



ロース

赤身と脂身の割合がちょうどよく、キメの細かい柔らかな肉質が特徴の、豚肉の最高級部位。

🍴🍷 とんかつ／しゃぶしゃぶ  
焼肉／ステーキ／生姜焼き



肩ロース

赤身に適度な脂身が霜降り状に入り、柔らかい肉質と、豚肉本来の旨みとコクを感じる部位。

🍴🍷 すき焼き／しゃぶしゃぶ  
焼肉／ローストポーク



バラ

赤身と脂身の比率が同じくらいで、豚肉の脂の旨味を楽しめる部位。

🍴🍷 しゃぶしゃぶ／すき焼き  
炒め物／焼肉／角煮



豚ヒレ

一頭から800gしか取れない最高級部位。豚肉で一番脂身が少なく柔らかい肉質。

🍴🍷 とんかつ／唐揚げ／煮物  
ステーキ／ローストポーク



モモ

赤身が多く脂身が少ない部位で、どんな料理にも合うあっさりとした味わい。

🍴🍷 焼豚／カレー／シチュー  
ハンバーグ／餃子

生産者の想い

—

## 枠におさまらない 十豚の魅力を広げたい

私たちは決して養豚業として大きい規模ではありません。しかしその分、一頭一頭を優しく丁寧に扱い、できる限り気持ちいい環境で育ててもらいたいと毎日の作業に従事しています。そのように大切に手掛けてきたものが市場基準の価値に埋もれてしまい、本当の美味しさが評価されないことに心苦しさを感じてきました。その想いから誕生したのが、「十豚」ブランドです。

たくさんのお客様から信頼されるブランドを目指し、枠におさまることなく秋田から日本、そして世界へ。人々を笑顔にする十豚の素晴らしさをこれからも届けていきます。



オーダーカット専門店

# TOKOTON PORK

お客様の  
ご希望や  
その日の  
レシピに  
合わせて

「十豚」の唯一の直売店、TOKOTONPORK。  
『とことん豚にこだわり、納得できる美味しさを』  
をコンセプトに立ち上げたオーダーカット専門  
店です。お客様のお好みやお料理に合わせた  
オーダーカットを承っております。日常生活の  
食卓に、TOKOTONPORK がささやかな幸せ  
をお届けします。

公式LINE



お友だち登録でオーダーカットの事前注文ができます





TEL.0182-23-8669

秋田県横手市赤坂館ノ下76-1

営業時間 11:00~17:00 定休日 毎週月曜日

※祝日の場合、休みは変更となる場合がございます

大切な人への贈り物  
お中元やお歳暮に

焼肉用やしゃぶしゃぶ用、ギフト商品から定期配送まで、さまざまなニーズにお応えできる「十豚」のオンラインショップです。リアルショップのようにはいきませんが、お好きな量をお選びいただけるようにバリエーションを設定しています。ご自宅で家族としゃぶしゃぶをする時に。ご友人とゆっくりBBQをする時に。大切な人への贈り物に。さまざまなシチュエーションでご利用いただけると幸いです。

オンラインショップ



PORK

  
**豚**  
TOKOTON  
1977-1988  
大人の豚肉  
豚手の豚肉が望しむ

  
**バラ**  
豚手と豚手肉を配合し、1kg以上を  
豚肉の9割以上を豚肉で作ります。



  
**豚**  
TOKOTON  
大人の豚肉  
豚手と豚手肉が望しむ

  
**ロース**  
豚手と豚手肉を配合し、1kg以上を  
豚肉の9割以上を豚肉で作ります。



  
**豚**  
TOKOTON  
大人の豚肉  
豚手と豚手肉が望しむ

  
**ロース**  
豚手と豚手肉を配合し、1kg以上を  
豚肉の9割以上を豚肉で作ります。



TOKOTON

  
**豚**  
TOKOTON

  
**ロース**  
豚手と豚手肉を配合し、1kg以上を  
豚肉の9割以上を豚肉で作ります。





HOSOKAWA

有限会社 細川農興

〒019-0501

秋田県横手市十文字町腕越字北軒端 4

TEL 0182-42-2204

FAX 0182-23-5644

©Hosokawanoukou

十豚公式サイト

