



特選豚肉

自社農場の一貫した生産体制で育った豚を産地より直送。おいしさを逃さずに鮮度を長持ちさせる急速冷凍商品もご用意しています。

加工商品

肉の旨味を最大限に引き出した、肉が主役の商品を豊富にご用意。いつでも簡単調理で本格レストランの味を味わうことができます。



豚ロース肉

柔らかく、キメの細かい肉質が生姜焼きや焼肉に最適です。



豚バラ肉

脂の甘みが強く、赤身の旨味あるバラ肉は豚丼、しゃぶしゃぶに。



豚肩ロース肉

豚肉本来の旨味がぎゅーし、しゃぶしゃぶ・焼肉共に楽しめます。



豚こま切れ

旨味の強いウデ肉を使用。焼肉、どんぶり、炒め物などに。



大吉肉餃子

豚肉の配合比率50%以上!ガッツと肉々しさを感じられる一品。



特製メンチカツ

数種類のスパイスとガーリックを練りこんだ肉汁たっぷりの旨さ。



無添加ハンバーグ

最高峰の豚肉を使った、安心・安全な無添加ハンバーグ。



手作りしゅうまい

具に100%豚肉を使用した、他に類を見ない圧巻の肉感を実現!

ヒラノのこだわり

美味しさと安全にこだわり、愛情と真心を込めて養豚に向き合っています。

■ 純粋種から生産

より健康な母豚をつくるために、純粋種の生産から行い、おいしく柔らかな肉質になる系統、病気になりにくい健康な系統など優秀な系統を選抜しています。



■ 万全な防疫対策

独自の健康管理マニュアルに加えて、繁殖・子豚・肥育の農場／豚舎をそれぞれ分離して飼育しています。また、従業員全員が愛情を持って豚に向き合い、日々の細かい体調管理を徹底しています。



■ 厳選した飼料

植物性原料主体のベジタブル飼料を生育ステージに合わせて使用。独自の配合で厳選した飼料を与えることで、ビタミンEが多く含まれ、ドリップが少なく、劣化しにくい赤身肉になります。



■ 豚がのびのびと過ごせる環境

豚一頭あたりのスペースを広く取り、ゆったりと飼育しています。天然酵素入りの水を豚に飲ませることで消化・吸収・腸内菌の活動を助け、さらに豚舎特有の臭気も軽減させています。



※上記以外にも豊富な商品を取り揃えております。お気軽にお問い合わせください。