

**国産飼料米で育てた豚肉と規格外の野菜などを使った加工食品2品を開発
2010年5月10日より、加盟8生協の宅配サービスで販売を開始**

関東信越の8生協が加盟するコープネット事業連合（理事長：赤松 光、本部：埼玉県さいたま市）では、国産の飼料米を餌として肥育した豚肉と規格外の野菜・果物などを使った加工食品2商品を開発しました。

このたび開発した「お米育ち豚と和郷さつま芋を使った甘辛炒め（商品名）」を2010年5月10日より、「お米育ち豚モモ梨果汁入り越後味噌づけ（商品名）」を2010年5月31日より、加盟8生協の宅配サービス「コープデリ」で販売を開始します。

なお、価格は2商品とも498円（税込み）で、2010年度は、2商品で16万パックの販売を見込んでいます。

当事業連合では、食料自給率向上に貢献することを目的に、2008年5月より、岩手県で「飼料米給与による産直産地豚肉生産事業」を開始し、2008年秋に収穫した岩手県産飼料米約140トン豚に給餌して約7,500頭を肥育。また、当事業連合の商圏エリアである長野県においても、飼料米による産直産地豚肉生産事業を開始し、それぞれ2009年4月より、飼料米で育てた豚肉「お米育ち豚（商品名）」を精肉品として加盟8生協の宅配サービスで販売しています。2010年度は、茨城県、群馬県、千葉県で肥育された「お米育ち豚」も販売する予定です。

「お米育ち豚」は、組合員から「とてもやわらかく、普通の豚肉より甘みがあっておいしい」などの評価を頂くとともに、国産飼料米の活用による食料自給率向上への貢献や日本の農業・畜産の振興への貢献となることに共感を頂いております。

このたび開発した2商品は、「お米育ち豚」と規格外の野菜や果実など互いに味を引きたてる素材を使い、美味しさを追求した商品です。また、産地（生産者）との連携で、規格外の野菜や果実の有効活用に取り組み、食料自給力向上に寄与したいと考えております。

当事業連合では、「お米育ち豚」の消費拡大を図り、2010年度中に「お米育ち豚」を使った加工食品の開発にも積極的に取り組みます。

●商品概要

商品名	お米育ち豚と和郷さつま芋を使った甘辛炒め	お米育ち豚モモ梨果汁入り越後味噌づけ
内容量	320g	260g
価格	498円(税込み)	
商品形態	冷凍食品(真空パック)	
販売形態	宅配サービス「コープデリ」	
発売日	2010年5月10日(注文開始日)	2010年5月31日(注文開始日)
商品設計	お米育ち豚肉小間切れ160g、さつま芋(国産・規格外品)120g、別添甘辛タレ40g	お米育ち豚肉外モモ200g、梨果汁(国産・規格外)入り越後味噌60g
特徴	お米育ち豚小間切れを使用。さつまいもはスティック状にし、低温スチーム製法で甘みを引き出しています。醤油ベースの甘辛タレがセットになった商品です。	お米育ち豚肉外モモを約6ミリにスライスし、一口サイズにカットしたものを、梨果汁を加えた越後味噌に漬けた商品です。

●商品写真



お米育ち豚と和郷さつま芋を使った甘辛炒め



調理例



お米育ち豚モモ梨果汁入り越後味噌づけ



調理例