



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
●関精肉畜産
●Au Bélier(オー・ベリエ)
●IZAKAYAきたむら他

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)

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
●ふるさと納税

04 じゃばんえつくす JAPAN X

生産地域 蔵王町 他
生産農場 蔵王ファーム

味の特徴
ストレスフリーを心がけ、通常より30日早く出荷するため、柔らかな肉質、脂が甘く、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 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か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)
●みなとや 他

07 かんぼうぶた 漢方豚

生産地域 栗原市
生産農場 関村牧場

味の特徴
豚肉特有の獣臭が無く、肉質のきめが細やかで柔らかい、赤ちゃんの涙のようなさわりとした脂で、いくら食べても食べ飽きない、豚肉本来の美味しさ(旨味・甘味)が感じられるのが漢方豚です。

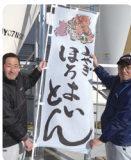


主な取扱店舗
●漢方牛料理『幸之助』
●おかってマルシェ
●関村畜産販売
●ダイチ

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 連沼養豚ファーム

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
●阿部食肉
他

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。うまみ成分のグルタミン酸、イノシン酸等を多く含み、味と栄養を両立。



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



08 あいコープ産直豚 かぶくり 蕪栗さくらポーク

生産地域 大崎市
生産農場 みんなの輪ひなた農場

味の特徴
あいコープみやぎと福祉農場が協働し、地元宮城県産の米・大豆に加え飼料用トウモロコシの国産化も実現。地域とつくる循環型飼料で育ったお肉はしっとりとした甘みのある肉質が特徴です。



主な取扱店舗
あいコープ産直豚
●あいコープみやぎ(宅配専門)
蕪栗さくらポーク
●おでんとさん各店舗

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
●イトーチェン(一部店舗)
●あいのや(一部店舗)
●とんとんの丘 もちぶた館 他



令和7年度多様で特色ある県畜産物の生産消費促進事業