

石川ヘルシーポーク

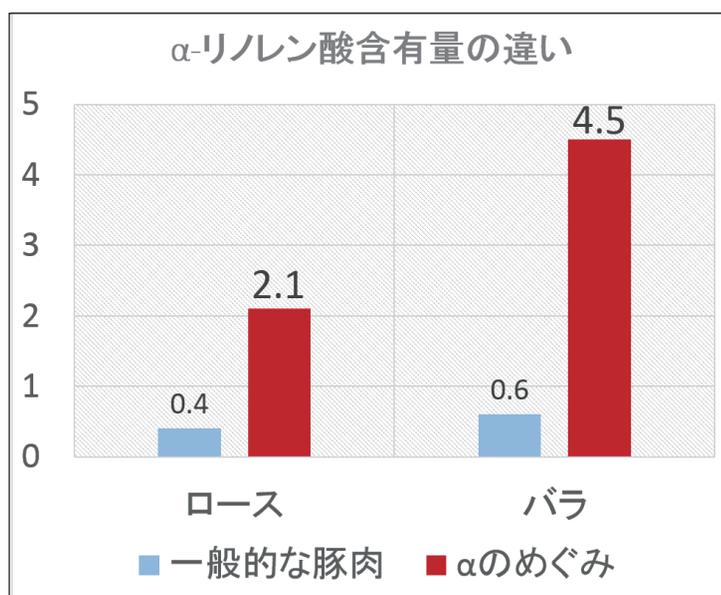
α^{アルファ}のめぐみ

～毎日の食卓に健康へのこだわりを～

石川県畜産試験場・北陸学院大学・日清オイリオの共同開発

α-リノレン酸は体内では合成や蓄積をすることができないため、食事から摂取する必要がある必須脂肪酸です。体の中ではDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）に変換され、血中の悪玉コレステロールを減らして善玉コレステロールを増やしたり、血液の流れを良くして動脈硬化の予防やアレルギー症状の緩和に効果があるとされています。

石川県・北陸学院大学・日清オイリオグループ（株）で共同開発した飼料を、出荷までの肥育後期約6週間、給与して育てられた安心・安全な豚肉「αのめぐみ」は、生活習慣病の予防に効果があるとされるα-リノレン酸が一般的な豚肉の数倍多く含まれ、肉質は柔らかく、食感・食味の良いヘルシーな豚肉です。



石川県内でαのめぐみを食べられるお店

てらおか風舎 ル・クリマ
金沢かつぞう レストラン オオタ

Aコープ
ナルックス

<「αのめぐみ」の定義>

- (1) 出荷までの肥育後期約6週間、専用飼料*を給与したもの。
- (2) 飼養地が石川県内であること。
- (3) と畜解体場所が、石川県金沢食肉流通センターであること。
- (4) 日本食肉格付協会の定める豚枝肉取引規格に基づき格付されたもの。
ただし、「等外」を除く。

- (5) 衛生的な管理のもとで生産された、安全安心な豚肉であること。
- (6) α-リノレン酸の含有率が通常飼育された豚肉に比べ数倍高いこと。

*専用飼料とは、石川県農林総合研究センター畜産試験場が北陸学院大学及び日清オイリオグループ（株）と共同で開発した飼料とする。

(この飼料を出荷までの肥育後期約6週間給与することで、通常飼育された豚肉に比べα-リノレン酸の含有率は数倍高くなる)