



BRIO
FARMERS MARKET

Company Profile



「飼育から販売まで自分の手で」



精肉



あいぽーくの特徴は?

やわらか

豚の成熟度が絶妙です。

お肉のやわらかさは豚の成熟度（発育）で決まり、若齢なほどやわらかいとされています。ところが、若すぎると本来の味や風味が少なく、おいしさをあまり感じません。あいぽーくは成熟度をプロの目で厳しく吟味していますので、いつでも『やわらかく』味のある豚肉をお届けできます。

まろやか

適度な旨味と甘味があります。

茹でたあいぽーくを味付けせずに食べると、他の豚肉では感じることができない「ほのかな甘味」と「広がる旨味」を感じます。お肉の旨味成分、甘味成分を調べると一般的な豚肉に比べて多いことがわかりました。また、豚臭くないので、味がさらに生きています。

ジューシー

オレイン酸が豊富です。

不飽和脂肪酸のオレイン酸は、食べたときに『ジューシー』な感じや、あっさりした感じを醸し出します。話題のキャノーラ油、オリーブ油ほどではありませんが、豚肉のなかではオレイン酸が豊富です。



加工品

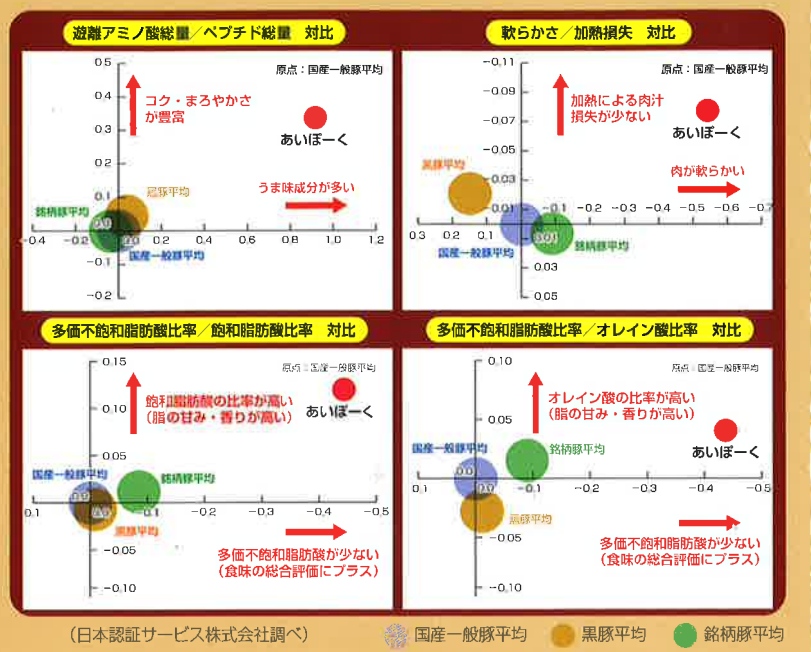


ハム・ソーセージが美味しい訳

1. 自社農場の豚肉のみを使用。現場の声も届き常に良いものが提供できる。
2. 原料本来の風味を生かすために着色料・防腐剤等は一切使用しておりません。
3. 衛生的な工場で迅速に加工することにより安全・安心な商品の提供ができる。

豚肉と科学の力で旨くする

当社のあいぽーくは全体的に旨み成分である遊離アミノ酸の含有量が豊富である。甘味やうま味の元となる遊離アミノ酸やコク・まろやかさに関連するペプチド総量が比較対照の豚肉よりも多く含まれている。食感も他の豚肉に比べると柔らかく食べやすい肉質。また加熱損失が他の豚肉よりも少ないため、加熱時の肉汁流出が少ない。脂質構成は赤身中の脂質量が非常に多く脂肪交雑は高めである。脂肪酸組成に関して、あいぽーくは脂の香り・甘みにプラスとなる飽和脂肪酸やオレイン酸の比率が高く、食味評価にマイナスとなる多価不飽和脂肪酸の比率が少ないため、脂に関して良好な風味を呈すると考えられる。



プリオ本店



〒475-0977 愛知県半田市吉田町 4-173
TEL 0569-20-5410 営 10:00~18:00 休 水曜日

プリオ大府店



〒470-2101 愛知県知多郡東浦町大字森岡字田面 120
TEL 0562-82-5533 営 10:00~18:00 休 水曜日

プリオ天白店



〒468-0056 名古屋市天白区島田 2-809
TEL 052-838-8629 営 10:00~18:00 休 水曜日

プリオ千種店



〒464-0858 愛知県名古屋市千種区千種 1-12-21
TEL 052-753-9229 営 10:00~18:00 休 水曜日

“飼育から販売まで自分の手でを合言葉に” 独自の流通スタイルを構築



農場

自然豊かで温暖な気候の愛知県・知多半島。中でも半田市周辺は昔から酒や酢などの醸造業のさかんな土地で、水に恵まれており、豚の飼育には最適な場所といえます。



スタッフ

現在農場スタッフは9名、チーム一丸となり日々豚の健康状態から発育状態を把握し、年間1万2000頭の豚を飼育しています。合言葉はみんな「豚が好き」と共通の思いの中、愛情を注いだ豚はすくすくと育っています。



飼育

エサは PB（プライベートブランド）を設計、季節に応じた配合変更を実施しています。内容は企業秘密ですが、動物性タンパク（豚の脂のしまりを良くするなど）・食品残飯などは使用せず植物性飼料（とうもろこし・豆）中心にエサを与えています。



管理

各ステージ（分娩舎・隔離舎・離乳舎・肥育舎）ごとに作業着をはじめ長靴にいたるまで全て消毒し対応しています。豚はとてもデリケートな生き物なので衛生管理はとても重要（豚肉の味にまで影響します）



出荷・と畜

枝肉の時点で肉質のキメ・脂のつき・言葉には言い表せない職人の経験と勘により仕分けされます。



燻製

自社工場ではウインナー・ハムなどに厳選したサクラのチップを使用しています。



カッター・腸詰め

熟練の職人が特殊機械を使い豚肉と背脂を乳化させ練りこんでいきます。その日の気温・湿度などにより仕上がりが大きく左右されますのでもっとも重要な工程です。



加工施設ブリオ

最新鋭のオートスライサーを導入することにより迅速な処理（スライス作業）が可能になりました。



整形

カットされた豚肉をブリオの職人が一本一本選別し、精肉用・加工用などに分別したのち小骨・硬いスジ等を除去しています。



カット

指定加工業者により、徹底した管理のもと迅速かつ丁寧な技で肉の捌き・脱骨をし、鮮度を保ったままパーツ（各部位）ごとに仕分けされます。



加工

衛生的な工場で鮮度を損なわないように迅速に加工します。厳選された部位を一つ一つ加工職人の手によってウインナー・ハムなどに加工されます。防腐剤・着色料は使用せず、食品添加物の使用を必要最小限に抑え製造しています。



包装

職人が気持ちを込めて作ったハムなどを丁寧に包装していきます。こちらの工程がお客様にお届けする際に大変重要な役割をしています。（最終検品）



管理

温度管理・品質管理を徹底し金属探知機などを導入することにより、安全・安心をお客様に提供することを心がけています。



豊富な品揃え

豚精肉・ハム・ソーセージ・惣菜など約 150 種類以上の商品があります。



直営の販売施設

ブリオは4店舗展開中（2018年8月現在）。「自分たちで育てた豚を自分たちで直接お客様に届け、喜んでもらう」という想いを大切に日々販売しております。



第36回 日本農業賞 『特別賞』 受賞

個別経営の部で全国 102 件の応募から特別賞を受賞しました。



会社概要

沿革

(令和2年2月現在)

社名	有限会社 石川養豚場	昭和44年	6月20日、5頭の母豚で豚生産経営開始 (稲作に養豚を加え農家の収益確保を目的に創業)
創業	昭和44年6月20日		
会社設立	昭和57年7月1日	48年	母豚100頭の子取り肥育一環経営開始
事務所	〒475-0977 愛知県半田市吉田町4-173 TEL0569-20-5410	56年	総合施設資金を借り入れウィンドレス舎を建設 母豚200頭とする
資本金	10,000,000円	57年	7月1日、有限会社田代養豚場を設立 石川万次郎が社長に就任
代表者	石川安俊		パソコンの活用開始
従業員数	正社員27人 パート・アルバイト50人	58年	飼料の委託配合開始
取引金融機関	あいち知多農協板山支店 知多信用金庫板山支店 三菱UFJ銀行半田支店	59年	7月30日、有限会社 石川養豚場に改称し、 石川安俊が社長に就任
取引会社	販売先 名古屋食肉市場(株) (株)オークワ 中日本フード(株) JAあいち経済連 (株)げんきの郷 他 仕入先 名古屋食肉市場(株) 中部飼料(株) (有)ナカムラ 他	平成2年	「ホワイトポーク」の名称で名古屋食肉市場へ 共同出荷を開始
事業内容	養豚…母豚約900頭の繁殖肥育一環経営 年間出荷頭数約25,000頭 食肉卸小売、ハム、ソーセージ製造卸小売 惣菜製造小売	6年	母豚350頭とし、ファーマーズマーケット構想のため 全国事例調査開始
		7年	母豚400頭、直売を意識し安全とおいしさを考えた飼料委託配合開始
		12年	母豚550頭「石川さんちのあいぼーく」(登録商標)を 「株式会社 名鉄バレ」へ直売開始
		15年	ファーマーズマーケット「ブリオ」を開設 豚肉、ハム、ソーセージ等加工販売開始
		19年	JA農産物直売所「げんきの郷」へ出荷
		22年	農場生産量のうち直売が50%を越す 第36回日本農業賞 特別賞受賞
		24年	2号店 ブリオ大府店開業 農場生産量のうち直売が60%を越す
		26年	3号店 ブリオ天白店開業 商標登録番号5497265号「BRIO」商標登録取得
		27年	ブリオ物流センター稼働開始、新分挽舎A・B稼働開始
		29年	矢田肥育農場稼働開始 妊豚舎稼働開始
		令和元年	4号店 ブリオ千種店開業 新分挽舎E・F稼働開始
		2年	矢田第2農場稼働開始



有限会社 石川養豚場

農場 <http://aipork.com/>
直営店 <http://www.fm-brio.com/>