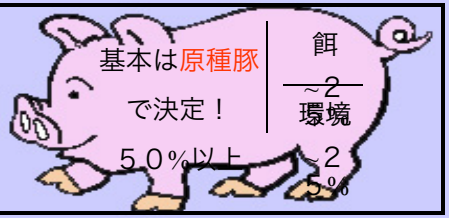
豚肉のおいしさ

育種を軽視していませんか?

出荷豚の肉質の５０%は遺伝で決まります。



農場
飼育の条件
品種
系統
他
飼料
環境
施設
検定・改善

輸送条件
輸送時間
輸送温度
輸送ストレス

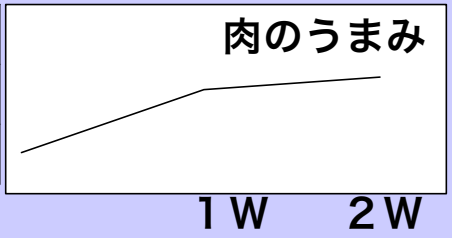
と畜条件
インターハウス
解体方法
処理時間
処理温度
衛生条件
保管温度

肉店
保存条件
温度
包装・方法
湿度
期間
他

流通

家庭
レストラン

保管温度
−20 ℃
0 ℃
3 ℃



肉質　：　うまみ、匂い、食感
：　脂質と量、肉色、赤肉量、バランス
：　部位別特性

豚の姿・形は見えても、豚肉のおいしさは形には表せない！

富士宮産
ポーク神社発

身近な最高級豚
LYB豚







LYB豚

＊中ヨークシャー
柔らかさと甘みは全品種の中で最高！
脂肪分がしっとりとして、癖がなく
女性的な味と表現されています。

＊バークシャー
黒豚として日本で1番の銘柄。
食感の良さと濃厚な味が評価されて
います。



最強豚のサラブレッド
LYB豚

しずおかセレクション

富士のセレ豚（ぶー）

豚肉のイメージを超越

セレクトされた豚同士の出会い

中国の希少品種「民豚」と日本の原種豚の交配により誕生しました

セレブリティな味わい

甘み、うま味、食感が複雑に合わさった濃厚な味わいと
豊富な栄養価が特徴です



富士農場サービスグループ
有限会社 TOPICS

日本からアジアへ　そして世界へ

～日本のうまいは世界のうまいへ～



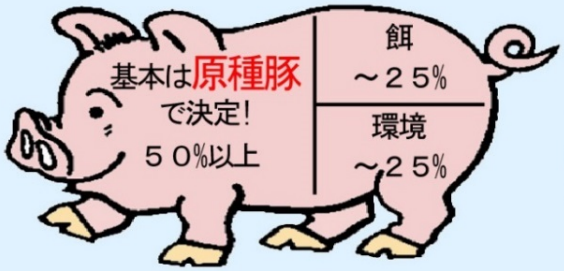
日本の工業製品がたどった道のように、
種豚も肉豚も海外進出を
熱望されています

T　(TOPクラス)
P　(Pig)
P　(プロジェクト)

高品質での差別化

- 海外進出
- 輸入肉の防波堤

海外との技術交流	
1990 年	韓国 AI 普及セミナー(3 回)
1995 年	ベルギーVMD 社と技術提携
1999 年	韓国蓮安畜産園芸大学　交流
	VIV ヨーロッパ（オランダ　ユトレヒト）　VIV 員受賞
2000 年	アメリカ　ケンタッキー　学会発表
2001 年	イギリス　ケンブリッジ大学　情報交流
	スペイン　イベリコ生産農場　技術指導
2002 年	フランス　AGE 社　AI 技術指導
2004 年	韓国　肉質改善セミナー　2 回
2005 年	韓国　IPS 出店
2007 年	韓国へ　種豚輸出　26 頭
2009 年	韓国へ　種豚輸出　18 頭
2012 年	韓国、中国各地より現地生産依頼
	シンガポールへ豚肉輸出、マカオ　商談開始
	三内ミートパッカーの最高級豚肉生産始まる。
	海外進出も視野。品質移行
2013 年	マカオへ豚肉輸出
	中国で AI シンポジウム



GENE BANK

日本的育種は日本人しか考えられない

豚肉の本質的なうまみ追求は海外にない
海外にはない本質的うまみ改良