

平成27年7月27日

報道各位

全国農業協同組合連合会神奈川県本部
(JA全農かながわ)

山崎製パン(株) かながわブランド「やまゆりポーク」を使用した 「ランチパック」を8月1日から発売

山崎製パン株式会社横浜第二工場（横浜市）は、人気の「ランチパック」シリーズから、かながわブランド品のひとつで、神奈川県産銘柄豚「やまゆりポーク」を使用した新商品「やまゆりポークの豚肉入りボロネーゼ風」を、平成27年8月1日（土）から2か月間の期間限定で発売します。

「ボロネーゼ」とはイタリア・ボローニャ地方の名物で、ひき肉を使用したソースの名称です。「やまゆりポークの豚肉入りボロネーゼ風」には、「やまゆりポーク」のひき肉とトマトのソースをからめたパスタが入っています。ブランド豚肉の美味しさを伝えるため、ケチャップは使わずホールの完熟トマトでじっくり煮込み、「お店で食べるソースの味」の再現を試みました。「やまゆりポーク」とトマトの相性は抜群で、互いを引き立てあっています。

山崎製パン(株)横浜第二工場とJA全農かながわは、地域の特産品を使用した製品づくりを目指し、これまでも協力して、かながわブランド品「湘南ゴールド」「三浦こだわり完熟かぼちゃ」を使用したランチパックを発売した経過があります。希望小売価格は税別150円。販売エリアは、関東1都6県、一部静岡県。山崎製パン取扱いのスーパーやコンビニエンスストア等で販売予定。



◎かながわブランド品「やまゆりポーク」について

「やまゆりポーク」は、麦類を豊富に含む専用配合飼料で育てられた、脂肪が白く赤身が柔らかい、豊かな風味が特徴の豚肉です。現在、神奈川県内で9農場がやまゆりポーク生産者協議会（事務局：JA全農かながわ）に所属しています。衛生管理を徹底して安全に生産した豚の中から、厳しい品質基準で選び抜いたものだけが「やまゆりポーク」として流通します。美味しい豚肉づくりのため、生産者は定期的に勉強会を開催し切磋琢磨しています。



この件に関するお問い合わせは、

JA全農かながわ 食肉販売所 内田まで tel:046-227-0218