



[北海道]

美幌豚醤まるまんま びほろ豚ジンギスカン(みそ味)

合同会社びほろ笑顔プロジェクト

美幌商工会議所

▶▶▶ 創業年：2012年／従業員数：25名／北海道網走郡美幌町字仲町1-44 <http://imac80.wix.com/bihoro-egao>

「豚から広がる ものづくり ひとつづくり まちづくり」を理念に
産学官が一体となり作り上げた、美幌町の新しい特産物

「美幌豚醤まるまんま」と「びほろ豚ジンギスカン」。まるまんまを使った豚のジンギスカンは500g 850円(税抜)で冷凍販売。賞味期限は製造日より300日



「美幌豚醤まるまんま(大)」は、120g 905円(税込)。常温販売で賞味期限は1年。小もある



まるまんまは、美幌産のオレイン酸豊富な豚肉の赤身だけを使用。すべて手作業で脂身を取り除く



商品概要

美幌の豚を資源に、東京農業大学網走、公益財団オホーツク地域振興オホーツク圏地域食品加工技術センターと産学官が一体となり完成した「美幌豚醤まるまんま」と、この肉醤を味付けに使った「びほろ豚ジンギスカン」です。

商品の特長・こだわり

美幌豚醤まるまんま

美幌商工会議所が中心となって開発した商品です。美幌町の野菜と恵まれた空気、水で大切に育てられた豚肉を素材に、米麹と食塩を加え無加水発酵させ搾り、濃厚な豚肉の調味液を完成させました。2013年、野菜ソムリエ協会主催の「ときめき調味料選手権」の万能調味料部門・優秀賞をはじめ、数々の賞を受賞している日本でただひとつの肉醤です。

びほろ豚ジンギスカン(みそ味)

美幌町では、昔から豚肉のジンギスカンが食べられており、特産品開発第2弾として美幌豚を使った商品を作りました。オレイン酸が多く、とても柔らかい美幌産の豚肉と旨味が濃縮された「美幌豚醤まるまんま」を隠し味にした味噌タレで漬けています。さらに再発酵させた豚肉旨味ペーストも使用しており、濃厚な旨さ引き立つ商品に仕上がっています。



豚ジンギスカンは、たくさんの野菜やうどんと一緒に

生産者からひと言



地元高校生が「まちを元気にしたい」と飼育方法を確立した美幌豚の商品開発

2012年、合同会社びほろ笑顔プロジェクトの設立以来、「豚から広がる ものづくり ひとつづくり まちづくり」を理念に製造・販売を行っています。旨味を追求し、全て手作業で丁寧に仕上げた逸品をお試ください。

お問合せ先

☎ 0152-73-5251

合同会社びほろ笑顔プロジェクト／担当：大友 真佐美

Fax 0152-73-5253 E-mail egao@bihorocci.jp