

能登豚 α ^{アルファ}のめぐみ

豚肉に含まれる不飽和脂肪酸のうち、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、一般の豚肉の数倍含まれ、肉質は柔らかく、食感・食味の良いヘルシーな豚肉です。



< α -リノレン酸とは >

α -リノレン酸は、体内では合成や蓄積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。

◆ 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。



◆ α のめぐみの由来

一般公募の中から、こだわり豚肉の特長をよくあらわし、広く県民に親しみやすい名前として「 α のめぐみ」が選ばれました。

命名理由 機能性成分「 α -リノレン酸」の恵みにより安らぎを与え、おいしさに機能性が加わったプラスアルファのイメージ。