

G
analyze & PR

おいしさ多菜！群馬の農

群馬県は豊かな水や全国トップクラスの日照時間といった恵まれた自然環境、大消費地・東京まで100kmの近さという立地条件にあります。

このような強みを生かして本県では、標高10mの平野から1,400mの高冷地まで、季節に応じて、多種多彩な農畜産物が生産されています。生産量全国5位までの農畜産物は毎年20品目以上もあり、その多くは首都圏を中心に出荷されています。

こうした豊かな農畜産物の魅力・実力を掘り起こし、多くの人に知ってもらい、生産と消費の拡大を図るため、県では昨年12月に「G-アナライズ&PRチーム」を結成しました。

チームは「分析」「販売促進・PR」「生産振興」に分かれ、おいしさに加えて健康に関わる成分や鮮度との関係性などを分析したり、その結果を他の産地との違いや優位性としてPRに生かしたりします。また分析結果や消費者の反応を生産現場や技術指導に役立てる取り組みを進め、県産農畜産物の魅力をさらに高めていきます。

豚肉

分析(アナライズ)

今回は豚肉を紹介

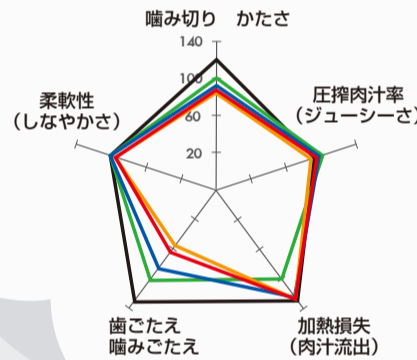
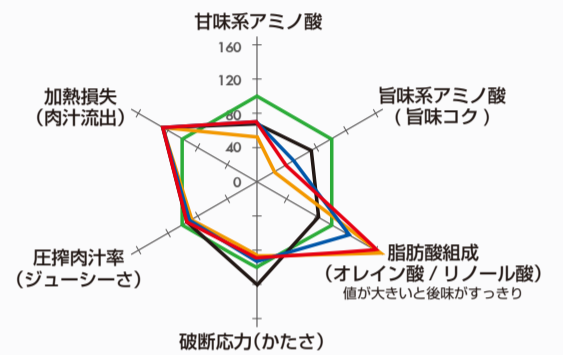
県産農畜産物のおいしさ、健康に関する成分、鮮度との関係性を、他の生産地と比較し、科学的なデータとして明らかにしていきます。

ぐんまの豚肉を分析

群馬県産麦豚※ 他県産黒豚 分析部位：ロース肉
群馬県産米豚※ 輸入豚 分析：群馬産業技術センター、
群馬県農業技術センター
※県内において、麦や米の割合を高めた飼料で育った豚

上品な甘みと香り

麦豚、米豚ともにオレイン酸を多く含むため、香りと甘みのバランスに富んでいてすっきりとした後味が特徴です。



食べやすいソフトな食感

他県産黒豚や輸入豚と比べて群馬県産の豚肉は柔らかく食べやすいです。子どもからお年寄りまで好まれる柔らかさです。

販売促進・PR

分析結果をYouTubeで分かりやすく紹介するとともに、店頭でのPRに活用します。健康づくりに関わる成分を生かしたレシピや購入できる店舗など、皆さんに実際に食べていただくための情報も発信していきます。

販売促進 PR

ホームページで発信中!



豚肉の分析結果

ホームページでは、分析結果やレシピ、PR動画などを公開中です。



おすすめレシピ



最強のしょうが焼き丼



動画もご覧ください

豚肉、小松菜、パプリカを使った栄養バランスの取れた最強のしょうが焼き丼です。味も見た目も最強です。



やよいひめ

～さえわたる甘さと味の濃さ～



やよいひめを他品種と比較したところ、酸味以外の全ての項目(甘みや濃厚さなど)が上回っていることが分析されました。断面の美しさもやよいひめの魅力です。

まだまだある群馬のめぐみ

