

# 鎌倉海藻ポーク

鎌倉初のブランドポーク  
口どけが良く低脂肪で  
旨味たっぷり

福祉がつなぐ

湘南漁協・鎌倉支所と

白井農産



## 鎌倉海藻ポーク

鎌倉ではじめての  
ブランドポークが  
生まれました

### 鎌倉海藻飼料三か条

- 一、鎌倉の海岸で採れた海藻を飼料として用いること。
- 一、その海藻は鎌倉漁業協同組合の回収許可を得ていること。
- 一、鎌倉海藻飼料は鎌倉市内の障がい者の方の社会参加に役立っていること。

### 鎌倉海藻ポーク三か条

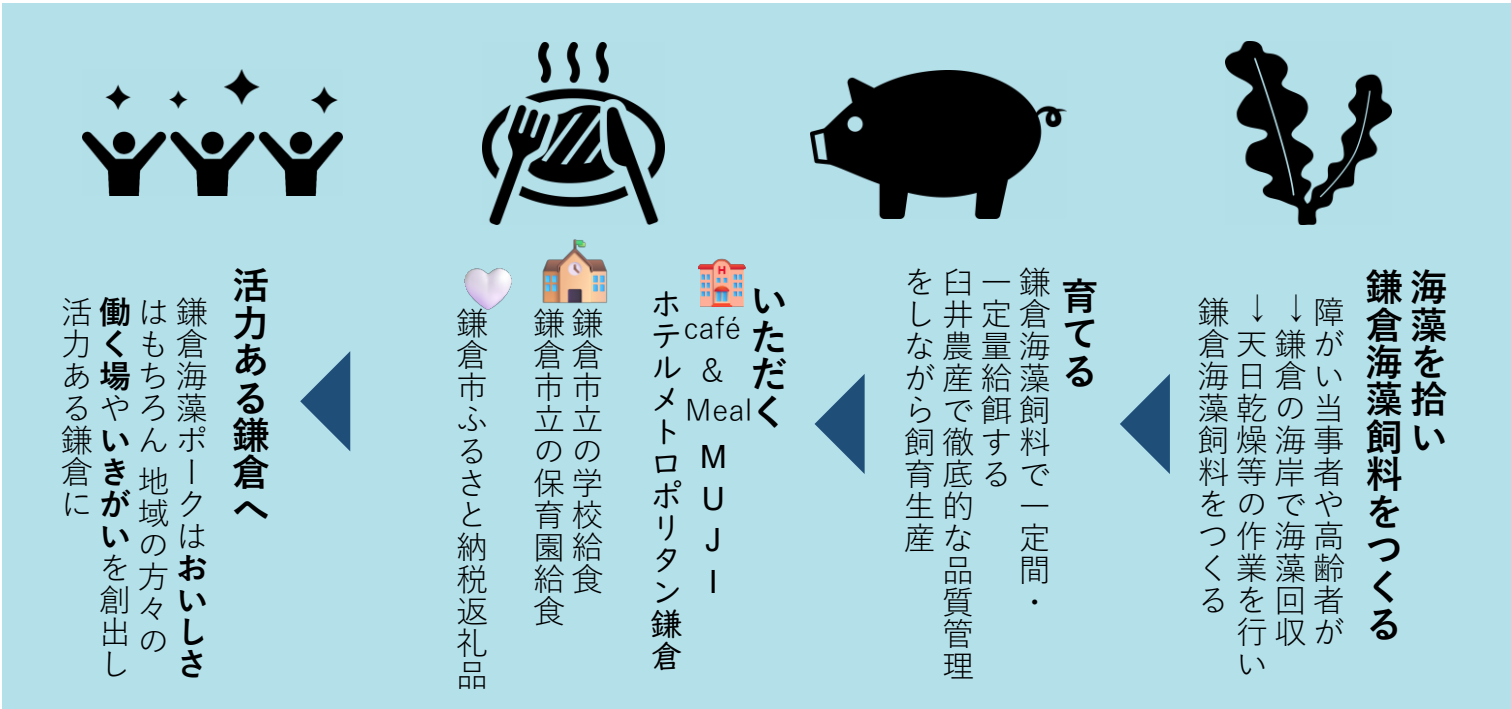
- 一、鎌倉海藻飼料で一定期間、一定量給餌され、飼育されていること。
- 一、鎌倉海藻飼料を給餌され、神奈川県内で飼育、生産されていること。
- 一、鎌倉海藻飼料を給餌され、決まった時期に成分検査を受け、品質が守られていること。

【ロどけの良さ】  
一般の豚肉は42℃、それに対して  
鎌倉海藻ポークは **36℃**  
融点が低いから、脂のロどけもなめらか

【低脂肪】  
通常飼育の豚肉は赤みの脂肪分が9%  
鎌倉海藻ポークはその半分の **4.5%**

【豊富なオレイン酸】  
生活習慣病の予防に、  
そして肉の旨味の指標であるオレイン酸  
通常飼育の豚肉が42%  
鎌倉海藻ポークは和牛並みの **49%**

鎌倉海藻ポークと鎌倉海藻飼料は、  
持続可能な開発目標《SDGs》を支援しています。



◆Café & MealMUJIホテルメトロポリタン鎌倉  
<https://kamakura.metropolitan.jp/restaurant/muji/>  
鎌倉海藻ポークを美味しくいただけます！

◆株式会社ルミネ 大船店  
<https://www.lumine.ne.jp/luminewing/>  
マルシェで鎌倉海藻ポークを販売します！  
5/29 (金)～31 (日)

この活動は皆様のご支援  
により支えられています

詳しくは  
Syncableの  
HPをご覧ください