



宮城県の ブランド豚肉 生産地MAP

宮城県には
おいしいブランド豚肉がたくさん！
今回、その中でも
10ブランドを紹介します。

01 おだしまぼーく おだしまポーク

生産地域 加美町
生産農場 オダシマファーム

味の特徴
甘みのある脂身、さっぱりとした美味しさ、肉の臭みがない豚肉です。
地元産の酒粕を飼料に加えていることで、肉のうま味と柔らかさを引き出しています。



主な取扱店舗

- 関精肉畜産
- Au Bélier(オー・ベリエ)
- IZAKAYAきたむら他

02 くりこまこうげんかてきんとん 栗駒高原カテキン豚

生産地域 栗原市
生産農場 栗原農場

味の特徴
カテキンが含まれる茶葉を飼料として適量与えることで不飽和脂肪酸が増え、豚肉に香りや甘みが生れます。脂肪にビタミンEが豊富に含まれているのも特徴です。



主な取扱店舗

- フレスコキクチ 宮城県内
- ふるさと納税

03 しもふりじょうとん しもふり地養豚

生産地域 白石市
生産農場 三澤屋本店

味の特徴
豚肉本来の旨味を味わってほしいという思いから、よもぎや木酢などの地養素と、酪酸や乳酸、糖化菌などを独自に自家配合した飼料を使用しています。



主な取扱店舗

- 消費者市場ミサワヤ(惣菜店)

04 じゃぼんえつくす JAPAN X

生産地域 蔵王町 他
生産農場 蔵王ファーム

味の特徴
ストレスフリーを心がけ、通常より30日早く出荷するため、柔らかな肉質。脂が甘く、しゃぶしゃぶなどでもアクはほとんど出ず、健康な豚の証に加え、調理のしやすさが特徴です。



主な取扱店舗

- オンラインショップ



05 みやぎのぼーく 宮城野豚

生産地域 宮城県全域
生産農場 ビッグ夢ファーム 他

味の特徴
きめが細かく光沢のある肉質と、柔らかくてコクがある風味、脂の甘みとさっぱりした食味。
仕上期の2か月間をお米で育てる「宮城野豚みのり」もあります。



主な取扱店舗

- イオン(一部店舗)
- フレッシュフードモリヤ(一部店舗)
- Aコープ(一部店舗)
- みなとや 他

07 かんぼうぶた 漢方豚

生産地域 栗原市
生産農場 関村牧場

味の特徴
豚肉特有の獣臭が無く、肉質のきめが細やかで柔らかい、赤ちゃんの涙のようなさらりとした脂で、いくら食べても食べ飽きない、豚肉本来の美味しさ(旨味・甘味)が感じられるのが漢方豚です。



主な取扱店舗

- 漢方牛料理『幸之助』
- おかってマルシェ
- 関村畜産販売
- ダイチ

09 みやぎ ほろよいとん みやぎ ほろよいとん

生産地域 登米市
生産農場 連沼養豚ファーム

味の特徴
脂身の融点が高いので、柔らかくて口どけの良いお肉です。飼料にお米を加えることでうま味成分が上がり、強いうま味の赤身と脂身の甘みが楽しめる味わいに仕上がっています。



主な取扱店舗

- 伊藤ハム
- 阿部食肉 他

06 だてのじゅんすいあかぶた 伊達の純粋赤豚

生産地域 宮城県全域
生産農場 伊達の赤豚会 他

味の特徴
淡いピンク色のお肉で、肉質が非常にやわらかいです。風味豊かな上質な脂で、多汁性に優れています。うまみ成分のグルタミン酸、イノシン酸等を多く含み、味と栄養を両立。



主な取扱店舗

- 三越仙台店
- みやぎ生協
- 伊豆沼農産直売所
- オンラインショップ 他



08 あいコープ産直豚 かぶくり 蕪栗さくらポーク

生産地域 大崎市
生産農場 みんなの輪ひなた農場

味の特徴
あいコープみやぎと福祉農場が協働し、地元宮城県産の米・大豆に加え飼料用トウモロコシの国産化も実現。地域とつくる循環型飼料で育ったお肉はしっとりとした甘みのある肉質が特徴です。



主な取扱店舗

- あいコープ産直豚
- あいコープみやぎ(宅配専門)
- 蕪栗さくらポーク
- おてんとさん各店舗

10 わとんもちぶた 和豚もちぶた

生産地域 大河原町 他
生産農場 ヒルズ

味の特徴
柔らかくもちもちとした歯ごたえで、脂身はサッパリしていて甘みがあり、豚肉特有の臭みが少ないのが特徴です。
肉は美しいピンク色で、きめが細かくつややか。



主な取扱店舗

- イトーチェン(一部店舗)
- あいのや(一部店舗)
- とんとんの丘 もちぶた館 他



宮城県の ブランドたまご 生産地 MAP

宮城県には
おいしいブランドたまごが
たくさん!
今回、その中でも
8ブランドを紹介します。

01 さいこうらん 彩幸卵

生産地域 蔵王町
生産農場 我妻養鶏場

味の特徴
自家製発酵飼料やサステナブルな豆腐のリサイクル飼料を使っており、甘みとコクが深く味がばやけていないのが特徴です。殻は固く、黄身も白身もしっかりしていてくさみが少ないです。

主な取扱店舗
●たまごの我妻屋
●産直市場みんな野
●「もちぶた館」生産直売の会
他



02 つるじいのたまご つるじいのたまご

生産地域 石巻市
生産農場 つるじい農園

味の特徴
つるつる頭の爺さん(愛称 つるじい)家族が平飼いで愛情いっぱい育てた鶏の卵は臭みの少ない白身とレモンイエローの黄身が特徴。こだわりの餌は米・野菜・魚を自家発酵。

主な取扱店舗
●花京院市場各店
●真野屋
●わくわく広場 ザ・モール長町店
●MUKU
●道の駅 上品の郷



03 はなたまご 花たまご

生産地域 大崎市・加美町 他
生産農場 花兄園ファーム

味の特徴
たまご臭さがなく、たまご本来の旨味とコクがあります。身体に影響を与える可能性のあるものを一切使わず、お子様からお年寄りまで安心して食べられます。

主な取扱店舗
●花兄園三神峯直売所
●花兄園ファーム直売所「たまごハウス」
●あいコープみやぎ
他



04 たけとりたまご 竹鶏たまご

生産地域 白石市
生産農場 竹鶏ファーム

味の特徴
一般的に黄身の濃さに注目しがちですが、竹鶏たまごは白身がおいしいと言っていたことが多かったたまごです。卵独特のクセがなくすっきりとした味わいのため、黄身の濃厚さもより感じられます。

主な取扱店舗
●藤崎百貨店
●イトーチェーン一部店舗
●佐藤青果店
●オンラインショップ
他



05 しぜんらん らおう 自然卵「卵皇」

生産地域 南三陸町
生産農場 田東山麓 自然卵農園

味の特徴
自家配合による飼料を使い、濃厚ながら臭みのない味わいが特徴です。平飼いで自由に動き回って育った鶏は健康そのもの。そのため、卵も白身が引き締まり弾力があります。

主な取扱店舗
●「自然卵のクラブ」五橋店・移動販売車
他



06 ざおうのめぶきたまご 蔵王のめぶき卵

生産地域 蔵王町
販売元 一條

味の特徴
蔵王の自然とこだわりの飼料が育んだ若鶏のたまご、「蔵王のめぶき卵」。生で食べると甘みとコクが実感できる、豊かな味わいです。

主な取扱店舗
●森の芽ぶきたまご舎 各店
●イオンモール(石巻・名取)
●三井アウトレットパーク 仙台港
●あ・ら・伊達な道の駅
他



07 ひらがいうせいらん 平飼い有精卵

生産地域 多賀城市
生産農場 花ノ木舎

味の特徴
最大の特徴は有精卵であること。鶏本来の自然な卵です。野菜や自然発酵させた飼料を使用しており、鶏が健康で質の良い新鮮な卵です。だからこそ栄養もたっぷりです!

主な取扱店舗
●JA仙台農産物直売所 たなばたけ 高砂店
●ウジエスーパー一部店舗
●食品館イトー一部店舗
他



08 ねむれるもりのたまご 眠れる森の卵

生産地域 蔵王町
生産農場 蔵王鶏園

味の特徴
クセがなく、生臭さがまったくないので、濃厚でありながら誰でも美味しく食べられるたまご。生卵独特の生臭さが苦手だった方にもおすすめです。

主な取扱店舗
●corrot.
●メルカリ
●ふるさと納税
他



令和7年度多様で特色ある県畜産物の生産消費促進事業