

# ひまわり三元豚

## 美肌効果

皮膚の健康維持を助ける  
栄養素と言われている、  
オメガ3系脂肪酸が豊富な  
豚肉です。

## 口溶けまろやか、 冷めても美味しい

脂の融点が通常の豚肉  
よりも低いため、口の中で  
簡単に溶けてしまう  
上品な味わいです。

## 安心安全の 生産体制

対日輸出実績の長い  
スペイン・カタルーニャ州  
のFriselva社にて、  
農場から製品までの一括  
管理体制で丁寧に  
育てました

ひまわりのように  
元気に美しく  
ありたいあなたへ  
口溶けまろやか  
冷めてもおいしい  
スペイン産三元豚

Friselva社 日本代理店



KRISTOM INTERNATIONAL /  
ブライトストーンジャパン株式会社



## オレイン酸と $\alpha$ -リノレン酸を多く含んだこだわりの飼料

Friselva社の動物栄養学専門チームが長年研究を重ね、オメガ6とオメガ3がバランス良く健康的で美味しい豚肉となる配合比率に辿り着きました。

## 元気に美しくありたいあなたへ！ オメガ3系脂肪酸量が イベリコ豚の約3.5倍！



\*食肉科学技術研究所調べ

アマニ、ひまわり由来の成分をエサに与えたことで、ひまわり三元豚の脂肪酸量はオメガ3が他の品種に比べて豊富です。

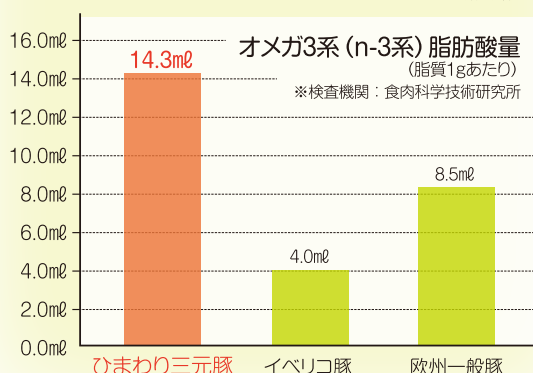
厚生労働省の食事摂取基準ではオメガ6を4-5に対し、オメガ3が1の割合が望ましいとされています。

フリセルバ社の検査では、オメガ6（リノール酸）とオメガ3（リノレン酸）のバランスが理想的といわれている4:1に保たれています。

バランスの良いオメガ3系脂肪酸の摂取は、青魚などに含まれるEPAやDHAに体内で変換されるため、生活習慣病の予防、血流改善、皮膚の健康維持に効果が期待されます。  
\*ただし、病気の治癒や改善効果を保証する商品ではありません。

| 畜種                                | 多価不飽和脂肪酸        |                           |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------------|
|                                   | リノール酸<br>(オメガ6) | $\alpha$ -リノレン酸<br>(オメガ3) |
| スペイン産一般豚                          | 20~23%          | 1%                        |
| フリセルバ社ひまわり三元豚<br>(オメガ6:オメガ3が約4:1) | 26~28%          | 7~8%                      |
| イベリコ豚(セボ、カンボ)                     | 8~9%            | 0.58%                     |
| イベリコ豚(ベジヨータ)                      | 8~9%            | 0.08%                     |

\*Friselva社 研究所調べ



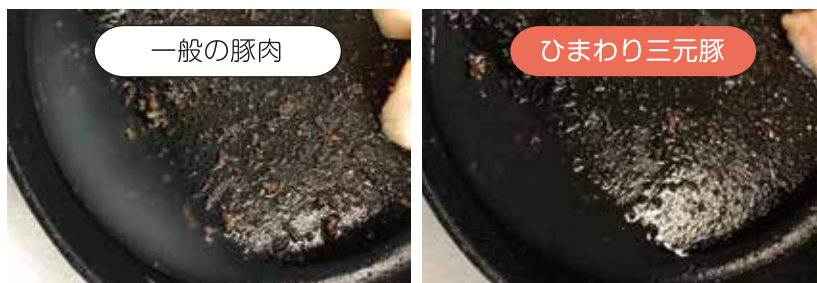
## 口溶けまろやか、冷めても美味しい豚肉です。

ひまわり三元豚の脂身は、融点が低いと言われるイベリコ豚よりも融点が低いという検査結果が出ております。(32.0℃=食肉科学技術研究所調べ)

口の中で簡単に溶けてしまうので、口どけまろやかで上品な味わいとなります。

加熱後、時間が経っても脂は固まりにくく、脂がサラサラとした状態が続きます。そのため、時間が経ってもおいしく食べることができます。

### 加熱1時間経過後の脂の比較画像



さらに詳しい情報はこちらをチェック！



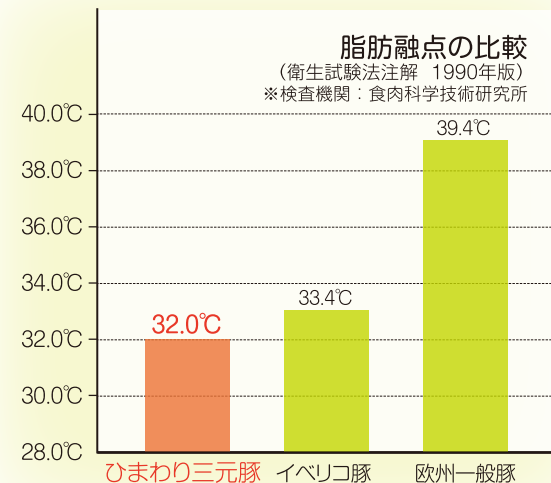
@himawarisangenton



<https://himawarisangenton.com>

お問合せ先

ブライトストーンジャパン株式会社  
TEL.03-5825-4550  
MAIL:s-matsunaga@brightstone.co.jp



## 脂がさっぱりしていて どんな料理にも合う

西荻窪 ビストロキッチンルポン  
オーナー

鈴木 秀輔氏



料理名：ひまわり三元豚の  
ボルケッタ  
大葉のサルサペルデ

脂が非常にさっぱりしていて、クセのない食べやすいお肉です。焼いても煮ても、どんな料理にも合うお肉だと思います。