

令和 6 年 3 月 7 日
株式会社日本政策金融公庫静岡支店

富士宮市の養豚グループがクラウドファンディングを開始 ～流通ごく僅かな肉豚の味わいを全国にお届け～

豚精液・種豚の供給から肉豚の生産まで手掛ける富士農場サービスグループの有限会社 TOPICS（富士宮市、代表取締役：桑原康）が、グループの認知度向上と国内では手に入りにくい希少銘柄豚を全国の消費者に味わってもらおうと、クラウドファンディングを開始しました。支援者には、同グループが保有している希少銘柄豚の中から、特に品質が高いとの評価を受けている豚肉、豚肉加工品をお届けします。

なお、今回のクラウドファンディングは、日本政策金融公庫静岡支店から紹介を受けた株式会社パルコ（本社：東京都渋谷区）がサポートをしています。

＜ポイント＞

○ 希少銘柄豚を活かした豚肉づくり

富士農場サービスグループでは、国内では手に入りにくい希少種も含め多数の原種豚を保有しており、畜産試験場をはじめ全国の養豚事業者へ豚精液や種豚の提供をしています。

「お客様に喜ばれる豚肉を創る」をモットーに、日本人の口に合った肉質を実現すべく、地域のお肉屋さんや料理人と密接な関係を築く中で、常に満足のいく品質になっているか、育種・肉質改良等を重ねています。

今回のクラウドファンディングを通じて、希少銘柄豚の存在を広く知ってもらい、更なる肉質改善と種豚の安定的な供給体制の維持に繋げていく考えです。

○ 「国宝」&「黒宝」

クラウドファンディングの返戻品は、保有する希少銘柄豚のうち、国内では手に入りにくい2品種の豚肉（ステーキ肉、しゃぶしゃぶ用、ハンバーグ等）を用意しています。

＜ハンガリーの食べられる国宝「マンガリツツァ豚」＞

くるくるカールした巻き毛に覆われ「羊毛の豚」と呼ばれるハンガリー原産の豚です。20世紀後半に激減し、2004年にハンガリーの「国宝」に指定された世界唯一の「食べられる国宝」です。

ロどけが良く、甘い風味があり、後味がさっぱりとしています。濃厚な赤身と芳醇な香りが口の中に広がり、「上品」「気品がある」「優雅な」といった言葉が似合う、まさに国宝級の味わいです。

＜黒豚 中国の希少種「民豚」＞

中国の幻の豚「民豚」と当社の原種豚群の貴重な遺伝資源を交配することにより「富士のセレ豚」が誕生しました。旨み成分のアミノ酸が豊富に含まれ、脂肪の融点が30℃程度と低く良好な舌触りで、濃厚な味わいと豊富な栄養価が特徴です。

＜お問い合わせ先＞ 日本政策金融公庫 静岡支店 農林水産事業(担当:成澤、大箸) Tel:054-205-6070
〒420-0851 静岡市葵区黒金町 59-6 大同生命静岡ビル 6階

【クラウドファンディング概要】

プロジェクト名	【国宝&黒宝】流通ごく僅かな豚肉をお届けします。 ～静岡県富士宮市より～
募 集 U R L	https://camp-fire.jp/projects/view/726391 
募 集 期 間	令和6年3月1日～令和6年4月7日
募 集 内 容	(返品品の一例) 支援価格：2,500円～99,000円 ①バラ ブロック (300g) ②ステーキセット (ロース180g×1枚, カトロース180g×1枚) ③しゃぶしゃぶセット (ロース300g、バラ300g) ④100%生ハンバーグセット (150g×4枚) ⑤骨付きモモハム (7～8kg) ⑥モモハム切り落とし (250g) ⑦ステーキ溶岩プレートセット (ホットプレート用又は直火用) ※「マンガリツツア豚」又は「富士のセレ豚」のいずれかを選択できます。

【取組み主体概要】

名 称	有限会社 TOPICS (富士農場サービスグループ)
代 表 者	桑原 康 (くわはら やすし)
所 在 地	静岡県富士宮市北山5247番地の34
連 絡 先	TEL: 0544-29-0555 E-mail: ai-center@fujinojo.or.jp



(ステーキ肉)



(骨付きモモハム)