

前橋市小川市長・JA前橋市矢端組合長による
前橋産ブランド肉 トップセールス開催
『赤城の恵認証品 上州牛まえばし・まえばし麦豚』

とき：令和7年5月10日（土）

午前9時00分より

ところ：道の駅 ららん藤岡 肉の駅



赤城の恵認証品とは

※写真はイメージです。

前橋産農林水産物やそれらを原材料に使用する加工品のうち、厳しい審査で
選り抜かれた前橋市がお奨めする逸品です。

また、地産地消の推進と食の安全の確保、前橋産農林水産物の消費拡大に取り
組んでいる、まさに「メイドイン前橋」の産品に与えられる証です。

上州牛まえばしとは

- 一、JA前橋市肉牛肥育部会の会員が
生産した牛であること
- 一、全頭、枝肉の脂肪酸組成中の
オレイン酸割合を測定し、種別に
関わらず、45%以上であること
- 一、和牛は肉質等級4以上、交雑牛
は肉質等級3以上であること
- 一、上州牛の定義を満たしている
こと

まえばし麦豚とは

前橋市は群馬県中央に位置する県庁所在地で
あり、養豚業が盛んな地域でもあります。「水
と緑と詩のまち」と言われ、豊富な水源と緑
豊かな自然に囲まれながら生産された豚肉
は、しまりがよく、肉質のよい豚肉が生産さ
れています。まえばし麦豚は、動物性飼料を
排除し、麦を多く含んだ専用飼料を用いてJA
前橋市の組合員により生産され、豚肉特有の
臭みを抑え、脂肪分に甘味のある豚肉です。

当日 精肉全品

20%OFF

是非、ご来店

下さい。

お電話・お問い合わせ先はこちら

JA前橋市 畜産部



027-280-2333

<https://www.jagunma.net/maebashi/> →

