

# Delicatessen Butz 通信 vol,4

いつも Butz Delicatessen の商品をご利用いただき誠にありがとうございます。  
今回お届けする vol,4 では 2 月にシリーズ誕生 10 周年を迎える「亜麻仁豚」をご紹介します！

## // 亜麻仁豚とは… //

オメガ3 が豊富に含まれた健康食材として注目されている  
亜麻仁油を配合した飼料を与えて育てた豚です。

### オメガ3 は なぜ必要？



オメガ6 の摂取過多とオメガ3 の摂取不足は動脈硬化性疾患や  
アレルギーのリスクを増やすためオメガ6 の摂取量を減らし、  
オメガ3 の摂取量を増やすことが推奨されています。

オメガ3 は体の中で作ることができません。

そのため、毎日の食事やサプリメントで補う必要があります。



体の中で  
作れない油

(不足がち…)



### 亜麻仁豚 3 つの特徴



point  
1

一般の豚より多いオメガ3 の含有量

アマニを原料とした専用飼料を  
一定期間給餌することで健康維持に  
必須となるオメガ3 が大幅UP！



point  
2

ロドけが良く、脂のほのかな甘み

脂の融点が高いため、  
溶けた脂が固まりにくく、  
さらさらした状態が続きます。



point  
3

しっとりしていて柔らかい

脂がしつこくないため、  
後味はととてもさっぱりしており、  
食べやすい豚肉です。

### オメガバランスの理想的な比率

人の健康を保つためにカラダに必要な必須脂肪酸の中でも特に大切なのがオ  
メガ6系脂肪酸とオメガ3系脂肪酸のバランス。一般的な豚はこのバランス  
が約「20：1」であるのに対し、亜麻仁豚は、厚生労働省で推奨されてい  
る約「4：1」に近づけることを目標としています。



美味しさ



健康



「美味しい」ものを食べたい、  
でも「健康」も気になる…  
そんな方におすすめなのが  
「亜麻仁豚」なんです！



## 「亜麻仁豚」に辿り着いた story

もともと国産豚を使用しておりましたが、産地に捉われずに美味しく健康的な豚肉を探し求め、辿り着いたのが「亜麻仁豚」でした。豚の「飼料配合」から「飼育・加工」までをトータルプロデュースしている農場を現地視察し、飼育環境や肉質などを確かめた上でこれなら間違いのない！と採用を決めました。製法についても研究を重ね、国産豚をも上回る豊かな風味と、しっとりと柔らかい食感に仕立てることに成功しました。



## 亜麻仁豚 シリーズ



亜麻仁豚ベーコン  
〈スライス 75g〉



亜麻仁豚ノンスモーク  
ボンレスハム  
〈スライス 75g〉



亜麻仁豚ロースハム  
〈スライス 75g〉



亜麻仁豚パンチェッタ  
〈スライス 50g〉



亜麻仁豚  
細びきウイナー  
〈130g〉



亜麻仁豚  
粗びきウイナー  
〈130g〉



亜麻仁豚  
肩ロース焼豚スライス  
〈90g〉



亜麻仁豚パンチェッタ  
〈ブロック 150g〉



ジャンボンブラン  
〈ブロック 250g〉

Bütz のゲゼレ（ドイツ国家資格取得者）が伝統製法に基づき、亜麻仁豚の特徴と美味しさを最大限に引き出しました。亜麻仁豚シリーズは現在全9種。ご自宅用にはもちろん、健康を気にかける方への贈り物としても是非お試しください。



商品詳細は  
こちらから