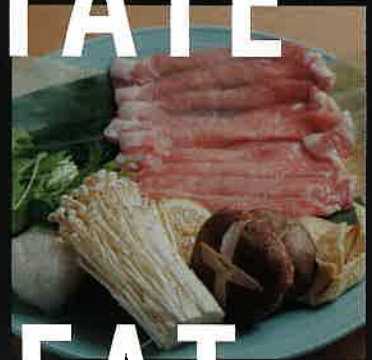


NO ONE CAN IMITATE



MADE BY BERGMEAT



THE BEST MASTERPIECE



KING OF PORK.

阿蘇の麓
菊池・旭志に
食べれば唸る
最高傑作、誕生。





KAISER PORK

カイザーポーク

誰も真似できない、
ベルクミート渾身の
“最高傑作”

豚肉ブランド

BRAND

こだわり



「食を通じて未来の子供たちのために」

私たちは、未来を担う子供たちが平和に生活できる世の中へと繋ぐ責任があります。食品加工会社として、本心に安心・安全な「食」を届け、子供たちの健やかな暮らしを守ることを日々目指しております。

生産から食卓まで
「愛豚」一貫通貫

豚の顔にもこだわり、プライドを持って育てた自社ブランド豚「カイザーポーク」。全て自社食肉工場において、各部位事に選別してスライス&加工することで鮮度を落とさないようにしています。また、原料としても最適なカイザーポークを使った謹製のハム・ソーセージなど、美味しい製品作りも心がけています。お客様の食卓に、安心・安全で栄養価値の高い製品として提供し、「喜びと感動」を創造していきます。明日への幸せ、を365日生み出せるブランドを目指して……。

熱き職人が愛情注ぎ、
ブランド作りに命を懸ける火の国・
熊本に位置するベルクミート

水の都としても有名な熊本の中で、日本名水百選にも選ばれる菊池市旭志。阿蘇山の麓・外輪山を望み、火山性堆積層に数百年の年月を掛けて濾過され、ミネラルも豊富に含まれた地下水と、穏やかで静かな自然環境。そんな中で豚は、最新システムにて管理され、安心・安全にこだわった豚舎で、ストレスなく、愛情たっぷり育てております。また腸内環境にもこだわり、オリジナルのミネラル・乳酸菌・アミノ酸・ビタミンEをブレンドして、脂の甘さ・肉質の柔らかさ・灰汁のでない・栄養価が高い精肉を作り上げています。



PRODUCTS

ベルク工房

2006、2009、2010年ドイツの
食肉加工コンテスト SUFFA、IFFA、DLG 主催の
国際品質協議会など3大会で金賞受賞

ドイツ製法により本場ドイツの手作りハム、ソーセージの伝統的製法にこだわり天然スパイスで味をつけ丹念に職人の思いを込めて手作り加工を行っています。スモークに最もよいとされる山桜のチップで燻煙し、上品で柔らかい香りをつけ肉本来の味とその素材のもつ真のおいしさを最大に引き出しております。その素材にもこだわり自家配合にて大切に菊池の大自然界で飼育されている原料を使用しております。アレルギーとなる添加物は一切使用しておりませんので、安心して召し上がっていただけます。



CONTACT

お問い合わせ

株式会社ベルクミート

〒861-1304 熊本県菊池市旭志川辺904番地1

TEL 0968-23-3989 <https://berg-meat.co.jp>

