

OUR PRODUCT

# メンチカツ

養豚農家の  
知識と技術が集結した  
極上の一品

- 1990年10月 ● 観音池ポーク研究会設立
- 2001年3月 ● 有限会社 とんとん百姓村を  
設立し、直売店を新装開店
- 2004年11月 ● メンチカツ他、惣菜の  
製造販売開始
- 2012年3月 ● 有限会社 観音池ポークに  
社名変更
- 2012年6月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2012年8月 ● みやざき6次産業化  
チャレンジ塾受講
- 2014年11月 ● 「観音池ポーク」の商標登録完了
- 2015年4月 ● 介護食品(スマイルケア食)コンクール  
にて、「なめらかつるんメンチカツ」が  
農林水産省食糧産業局長賞を受賞



認定  
6次産業化  
2012年6月

有限会社 観音池ポーク

## 本物の豚を余すことなく 揚げるメンチカツ



観音池ポークの組織は、高城町の  
養豚農家が集まり結成(写真は直  
売所にて)



観音池ポークを100%使用した  
「とんバーグ」もお客様に大人気

食の安全性はもとより、  
生産者の顔が見える環境を作ること、  
安心感にもつなげています。

COMPANY  
INFORMATION

有限会社  
観音池ポーク

加工 ● 直売 ● 高級レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光土産

住所 ● 宮崎県都城市高城町石山147-1  
TEL ● 0986-58-5499  
FAX ● 同上  
URL ● <http://www.kannonike-pork.jp>

代表取締役社長  
馬場 通さん



「海外から輸入された安価な豚肉に  
どう対抗するか」——畜産にとどまら  
ず日本の一次産業全般に共通する難題  
であるが、観音池ポークの出した答え  
は「本物だけを作る」ということ。  
愚直なまでに安全性にこだわった生  
産を体系化し、豚の餌には木炭の微粉  
末に、木酢液を配合した天然由来の炭  
素飼料を与えることで、病気への抵抗  
力が高まり、肉質の向上を確認。その  
他、豚の生活環境を徹底管理し、快適  
に生活出来る環境を整えることで、ス  
トレスの軽減に努めている。  
こうして大切に育てた豚を、余剰部  
位も含め使用したいという思いから、

メンチカツが誕生。しかし、作っただけ  
良いものの、広報・販売に関するノウ  
ハウを持っていなかったため、全く売  
れない状況が続いた。だが、某メデイ  
アに紹介され、一気に火が付いたこと  
がきっかけとなり、PRの重要性を認  
識することに繋がった。  
メンチカツは添加物や保存料を使用  
せず、ソース、ケチャップなど家庭に  
もある調味料だけで作られ、「おふく  
ろの味」を彷彿させる。しかし、豚肉  
そのものの旨みは別格で、多い時で1  
日に1000個も売り上げている。こ  
の結果は、これまでの道のりや、品質  
を日々維持していく努力の賜である。