

"인터넷에서 퍼와주세요"

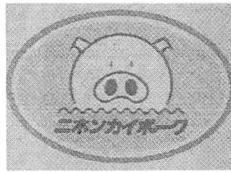
치 근 양돈업계에서는 다양한 형태의 브랜드 돈육이 개발되어 유통되고 있어, 어려운 양돈산업을 헤쳐나가는 하나의 방향으로 자리잡아 가고 있다. 일본의 경우는 어떠한지 알아보고자 일본의 중앙축산회(<http://cali.lin.go.jp/>)를 찾았으며, 이곳에서 도도부현 홈페이지로 들어가 몇몇지역의 축산관련 사이트를 찾아서 브랜드 돈육과 수제품 및 브랜드돈 창출계획 등을 정리하였다.

자료를 정리하면서 각 브랜드마다 소개하고 있는 홈페이지를 같이 정리하였으며, 브랜드명 아래에는 각 브랜드를 홍보하는 캐치프레이즈를 그대로 옮겨 적었다. 일본어로 작성된 홈페이지를 검색하면서 다소 부족하나마 번역본을 보고자 할 때는 해당 홈페이지 주소 앞에 "http://210.105.44.131/~id/J2K/jtk.cgi?url="를 입력하고 Enter를 입력하면 된다. 예를 들어 도도부현의 홈페이지 주소 <http://cali.lin.go.jp/japan.html> 앞에 <http://210.105.44.131/~id/J2K/jtk.cgi?url=>를 넣으면 아래와 같이 된다.

<http://210.105.44.131/~id/J2K/jtk.cgi?url=http://cali.lin.go.jp/japan.html>

니이가타현의 브랜드 돈육 및 수제가공품

니혼카이포크



3대에 걸쳐 태어나고 자란곳이 니이가타입니다.

아름다운 고기 니혼카이포크

판매점 : 니이가타시 : 山長햄, 橋本식육점, 三越하테이미트, 大岩精肉센터

연락처 : JANI이가타경제연 전화 025-230-2580

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/nihonkai.htm>

고품질돈육



맛 좋고, 육질이 좋고, 위생적입니다.

판매점 : 쇼핑野口, A코프 각점

연락처 : JANI이가타경제연 전화 025-230-2580

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kouhin.htm>

욫마포크



안전제일의 무첨가사료로, 사양, 환경, 관리를 통일한 자연지향형

판매점 : 니이가타시 니이가타大和

연락처 : 神林村 竹内 隆 전화0254-56-6890

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/yotuba.htm>

이 정 규 교수
(경상대학교 축산학부)

朝日豚



사육도 맛도 자연그대로 朝日豚의 맛을 실감해 보십시오.
 판매점 : 朝日村 : 宇鐵商店,
 니이가타시 : 伊勢丹他
 연락처 : 朝日돈그룹유통연합

0254-72-1601

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/asahi.htm>

加治川豚



일반고기보다 콜레스트롤은 절반이하이고, 리놀산, 리놀레인산, DHA는 5할이 많다. 이러한 성분은 모세혈관의 오염을 깨끗하게 하여 혈액

의 흐름을 좋게 한다.

판매점 : 加治川村 : 후레아이센터

연락처 : 후레아이센터 0254-33-3757

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kajikawa.htm>

越後もろ豚



맛좋은 비밀 1.건강한 자돈생산, 2.안전한 사료, 3.엄격한 생산관리, 4.신속한 유통
 판매점 : 燕市 縣央사데이
 연락처 : 縣央사데이 0256-

63-3311

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/etigo.htm>

시로네포크



시로네포크는 철저한 위생관리 하에서 생산된 영양만점의 돈육입니다.
 판매점 : 三條市, 加茂市 : (株)마루요시

연락처 : (株)마루요시 0256-33-1811

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/sirone.htm>

스키가타흑돈



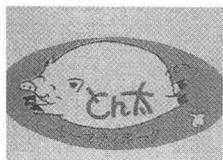
제대로 만들어, 연한 육질과 담백한 지방의 풍미가 최고입니다.

판매점 : 三條市, 加茂市 : (株)마루요시

연락처 : JAMIT 니이가타 025-261-0130

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/tukigata.htm>

돈타이 세이프티포크



약품 무첨가돈

판매점 : 시오자와町 : A 코프 시오자와

연락처 : A 코프 시오자와 0257-82-2766

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/tonta.htm>

포크로우



地元에서 생산된 안전과 신뢰의 고품질돈육

판매점 : 六日町 관내 : A 코프 각점

연락처 : A 코프 六日町점

0257-72-2322

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/porkuro.htm>

쿠비키하이포크



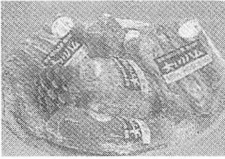
정성을 다하여 위생적으로 육성한, 연하고 맛있는 고품질 돈육입니다.

판매점 : 上越市 : 고기의ABC, 다이와上越店, A 코프각점

연락처 : J A 경제연 上越畜産販賣所 0255-24-6432

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kubikito.htm>

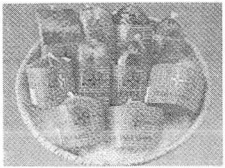
女川햄



99.8% 수제품의 맛, 수염으로 맛을 낸, 雪も國부터 우리의 식탁에
판매점 : 關川村 : 上野新農業生産組合

연락처 : 上野新農業生産組合 0254-64-0296
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/onnagawa.htm>

田舎햄



돈육만의 재료로 만든, 방부제와 증량제등의 첨가물은 사용하지 않았습니다.
판매점 : 니이가타쓰越
연락처 : 유한공사 高橋農産 0254-56-6777

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/inaka.htm>

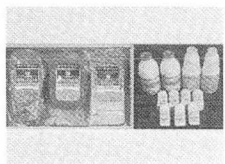
카미하야시햄



식료에 항생물질을 첨가하지 않고, 신선하고 양질의 神林포크로 만들었습니다.
판매점 : 니이가타시 : 新潟大和, 神林村 : 神林農産
연락처 : (有) 神林農産

0254-66-7593
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kamihaya.htm>

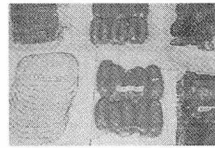
胎内햄



胎内산 흑돈을 원료로, 엄과 조미료는 자연산을 사용한 제일품입니다.
판매점 : 黒川村地域活性化센터

연락처 : 黒川村地域活性化센터 0254-48-3733
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/tainami.htm>

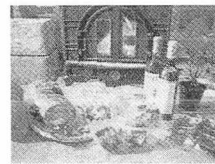
수제햄



기존 제품에서 맛볼수 없는 수제품의 깊은 맛, 일단 한번 맛을 보아주십시오.
판매점 : 電話 또는 出張販賣,

니이가타시 : 大江山朝市(일요일)
연락처 : 025-259-5279
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/tezukuri.htm>

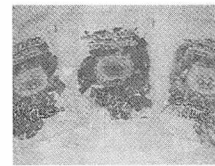
긴상의 수제햄, 소세지



독일의 스파이스와 사쿠리팁 스모크로 잘 만든 일품
판매점 : 湯之谷村 : 긴상의 햄공방(湯之谷畜産物加工組合)
연락처 : 湯之谷村畜産物加工組合 0257-92-9702

<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kintyan.htm>

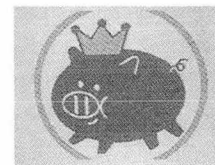
군제품



농가의 수제품, 산벗꽃으로 훈제한 원조의 맛, 맥주와 함께 드시면 최적
판매점 : 長岡市上除町 : 나카요시 미트

연락처 : 나카요시 미트 0258-47-4347
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/kunsei.htm>

佐渡 흑돈통조림



흑돈을 생강과 표고버섯의 향이 적당히 함유되도록 하여 만들
판매점 : 岡津市 : 일·쿠오레(J A 佐渡밀크공방), JA佐

渡 A 코프각집
연락처 : 일·쿠오레 0259-22-4116
<http://cali.lin.go.jp/japan/k15/sadokan.htm>

구마모토현의 브랜드돈육

슈퍼포크



<http://cali.lin.go.jp/japan/k43/market/mokos.htm>

생산주체 : 東肥養豚組合

소재지 : 熊本縣菊池郡大津町

브랜드의 특징

- 순수 햄프셔종
- 생후 4개월령 이후에는 大津町특산인 사탕수수로 만든 사

일리지를 주료한 사료를 급여하고 있음

- 브랜드의 생산배경 및 특징 : 1985년경부터 비육돈 생산용 웅돈이 햄프셔종에서 듀록종으로 바뀌면서 관내의 햄프셔종 사육농가를 활성화하기 위한 목적으로 시작하였다. 大津町은 사탕수수의 특산지로서 출하시 선별기준이 엄격하여 잔량을 이용하여 사일리지를 만들어 이것을 햄프셔종에 급여하여 비육함으로써 생산비를 절감하여 부가가치가 높은 돈육을 생산할수 있게 되었음

- 브랜드의 유통 및 판매의 특징 : 햄프셔종이라는 희귀품종에 의하여 생산되기 때문에 생산두수가 적고, 농협직영점에서만 정육을 판매하고, 지역의 중소가공업체가 햄 및 소세지를 제조하여 판매하고 있다. 정육 및 가공품에는 슈퍼포크의 로고를 붙인다.

- 현재의 과제와 향후전망 : 고령화에 따른 농가의 감소에다가 햄프셔종이라는 전국적으로도 희귀한 품종을 사용하고 있기 때문에 모돈 및 웅돈의 도입과 갱신이 어렵고, 생산두수도 감소하고 있다. 그러나 육질, 특히 맛에서 매우 좋은 평가를 받고있어 광고에 주력하면 소비는 신장될 것으로 판단됨

지바현의 특산축산물

선라이즈 햄 · 소시지



- 회사명 : 有限會社 선라이즈
- 연락처 : 0478-78-5336, 0120-29-4139

- 특징 : 선라이즈팜에서는 정말 맛있는 돈육을 생산하기 위하여 1. 좋은 환경, 2. 품토에 맞

는 육종개량, 3. 독자적인 사료, 4. 약품을 사용않음, 5. 애정으로 생산, 6. HACCP적용 등 많은 노력을 하

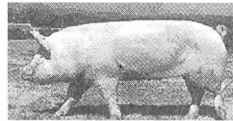
고 있습니다. 훈제의 기쁨, 맛을 많은 사람에게 알리고 싶습니다.

- 판매방법 ; 위탁가공 : 돼지 1두에서 11종류의 제품이 나옴, 위탁가공료 800엔/kg

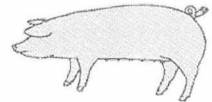
<http://www.agri.pref.chiba.jp/gaiyo/chikusan/sanbutsu/sunrise.html>

시즈오카현의 브랜드돈육 창출계획

<http://cali.lin.go.jp/japan/k22/tokusanbutu/sz-brand.html>



교배



모계계통돈(후지 요크)

- 번식성이 우수하다.
- 산육성이 우수하다.
- 사양이 쉽다.
- 불량육질 유전자 프리

랜드레이스 5계통
(H7 임신돈도입)



교배



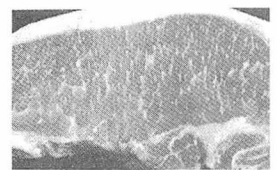
고품질계통돈(후지 로크)

- 육질이 우수하다.
- 산육성이 우수하다.
- 사양이 쉽다.
- 불량육질유전자 프리

시즈오카형 F1모돈

- 번식성이 우수하다
- 산육성이 우수하다.
- 사양이 쉽다.
- 불량육질유전자 프리

시즈오카형 브랜드돈



제일성이 좋고, 발육양호

상강육으로 연하고, 육즙 우수

<목표 : 연간 10,000두의 지육생산>양돈

