

# 佐賀武雄 若楠ポーク WAKAKUSU PORK

「他の豚肉は苦手でも、これだけは美味しく食べられる」との声も多く寄せられています。

この美味しさを普段使いの価格で楽しめるのは、**地元**ならではの**特権**。食べない手はありません。

武雄市若木町のわずか3軒の農家で大切に育てられている「若楠ポーク」。地元を中心に流通している希少な豚肉です。

最大の特徴は、独自の飼料が生み出す「脂身の旨み」と「臭みのなさ」。科学的な食味分析でも高評価を獲得しており、その美味しさは折り紙つき。

先代から  
育て続ける  
脂身の  
美味しさ



## 佐賀武雄 若楠ポーク



### 販売店

#### Aコープ川良店

〒843-0024  
武雄市武雄町大字富岡11515-3  
営業時間 9:30~20:00

#### Aコープ山内店

〒849-2304  
武雄市山内町大字大野6934  
営業時間 9:30~18:30  
※金曜日・土曜日のみ販売

#### 宮地ハム

〒843-0024  
武雄市武雄町大字富岡12185  
営業時間 平日8:00~17:30  
土曜8:00~18:00  
店休日 日曜・祝日 他



### 旨みを味わう おすすめメニュー



#### 若楠ポーク 肩ロースの生姜焼き

##### 【材料(1人前)】

- 若楠ポーク(肩ロース)1枚(約100g)
- 酒:みりん:しょうゆ=大さじ1:2:1.5
- 砂糖:小さじ1.5 生姜:大さじ1.5
- ★おろしにんにく:小さじ1
- すりりんご(またはりんごジュース)大さじ1

##### 【つくり方】

- ①★を中火で火にかけ、煮立ったら弱火にして30秒煮詰める。
- ②フライパンが温まる前にお肉を並べて、3割焼けたらひっくり返す。
- ③ここに①のタレを入れて炒め煮る。火が通ったら完成。

### 生産者インタビュー

私の父親の世代から若木町のブランド豚として「若楠ポーク」の生産が始まりました。美味しく健康的な豚に育つように、特に生後1~2ヶ月の時期にストレスをかけないように丁寧に育てています。また、餌も麦米にこだわり、臭みが少なく、旨みある美味しい脂身になるように育てています。

今は養豚農家が3軒になり寂しさもありますが、残った私たちで一生懸命頑張りたいと思っています。武雄の方にもっと知ってもらって、もっと食べてもらいたいです。そして、みんな



が喜んでくれたらそれが1番嬉しいです。

若楠ポーク生産組合長 大久保 栄喜さん

ロゴデザイン制作

ブランドサイト制作  
若楠ポークを扱う飲食店も紹介

新規就農者募集中

お問合せ:武雄市農林課 0954-23-9335



今後の取り組み



紹介動画制作

こちらからご覧いただけます▶



### 銘柄ポーク好感度 コンテスト出場

「第50回食肉産業展2026」内で開催された国産銘柄ポーク好感度コンテストで実行委員会特別賞を受賞しました。



### 西イチグルメ決定戦で 第3位を受賞

2月に行われた、西日本で「イチ」ばん美味しいSA・PAグルメを決める大会で、川登SAの若楠ポークを使った料理が3位(審査員特別賞)を受賞しました。



これまでの取り組み

ブラッシュアップ  
ファーマーズ