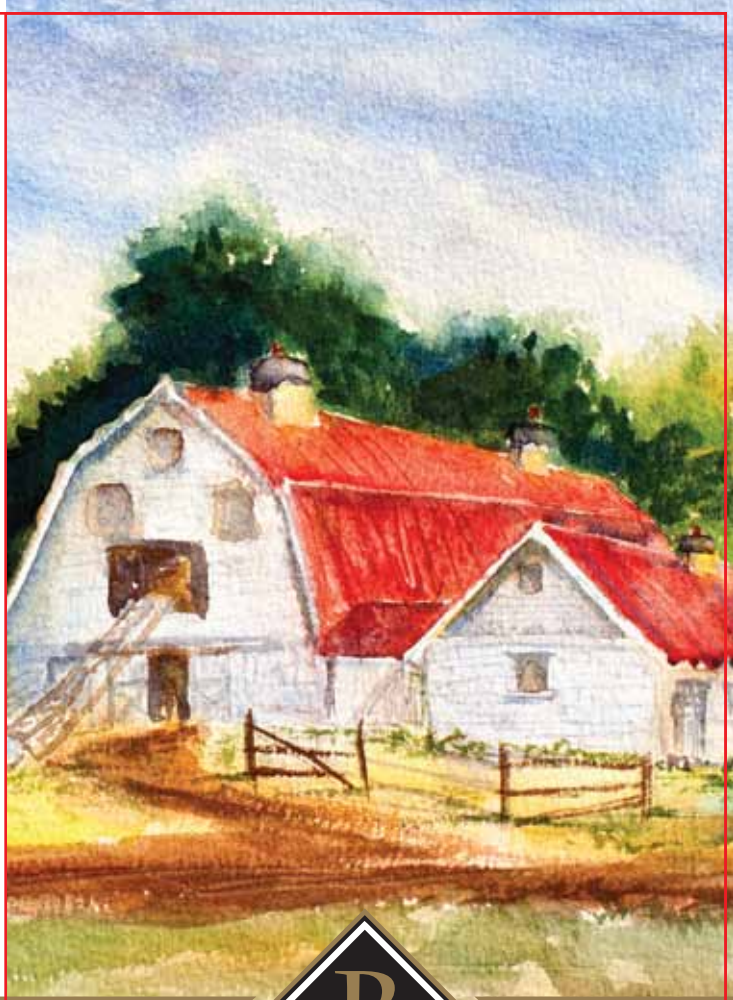


RED TOP FARMS の沿革

1944年、起業家 Edward Haas は、ウィスコンシン州ラシーン郡のさびれた農場を買い取り、直ちに自分の7人の子供に建物や基礎の改築工事を命じました。Haas とその子供たちは皆明るい赤毛をしておりましたので、物好きにも全部の建物屋根を赤く塗ったため、その農家は Red Top Farms と命名されました。

肉牛や豚や鶏の飼育や飼料用穀類の栽培と平行して、2棟のアルミニウム工場、1棟の鋳鉄工場、1棟のネジ加工工場も所有し運営していました。鋳造事業と酪農の経験を活かして、1947年から1951年まで「Haas Atomic Tractor」を製造していました。

現在、Red Top Farms の白い建物と赤い板屋根は、3世代の Haas 家が居住する住居と並んで建っており、Edward Haas の夢と起業精神を追求して最高級の食肉を生産しています。



RED TOP FARMS™
黒豚肉

Premier Proteins, LLC

105 South Jefferson, Suite C-3 #101

Kearney, MO 64060

電話: 816.628.0078 • ファックス: 816.628.5287

info@premierproteins.com

www.premierproteins.com



RED TOP FARMS™
黒豚肉

BERKSHIRE
NATURAL PORK



天然黒豚肉

家族経営の農場で人道的方法で飼育・天然肉
・抗生物質不使用・成長促進剤不使用・ホル
モン不使用・畜産副生物なし・植物性飼料の
みで飼育・人口添加物不使用

新旧の風味基準

米国内で職人技や伝統的食品に対する関心が
深まるにつれ、国内外で自然に育まれたグル
メ級の豚肉をお届けする機運が高まったと判
断いたしました。Red Top Farms では、過去数年
間にわたって、和牛神戸牛と同様な飼育法や
自然に近い生産方法について研鑽を重ねて
きました。これは、デリカシーとして珍重さ
れており、その風味を深く味わえるよう、
一度に少量が供されます。

唯一無二の特徴

Berkshire の製品は欧州と米国に深く根ざ
しており、その起源は数百年前の英国まで
遡ります。今では、そのユニークな特徴は、
世界中のシェフによって称賛されています。
従来種よりもマーブリングの度合いが強く、
豊かで深い色合いをもつこの豚肉は、比類
なき柔らかさと湿り気と風味を誇っています。
調理師やレストラン、小売店やシェフから
の称賛の声は、私たちの期待を大きく上回
っています。それについては、世界中のお客
様には、改めてご説明するまでもないでし
ょう。

最新の手法と伝統的な思いやり

Six Point を構成する農家はすべて一家で
経営され、その多くは何世代も前から続い
ています。農場は、特定の品種のみを選択
的に飼育するように経営されています。治
療量以下の抗生物質や成長ホルモンなど
を一切使用せずに飼育されています。

人道的な食肉加工法

抜群の肉質をそのままの状態に維持すべ
く、弊社と同じ理想を追求する食肉加工
業者を厳選しました。最新鋭の機器と基
準を採用しているため、安全かつ穏やか
で人道的な環境で食肉に加工されます。

それ以外に製品の質を維持する重要な
要素として、細部まで注意を払った伝
統的技法を採用し、一度に処理する量
を少なくし、熟練した職人の手によ
って切り分けられることが挙げられ
ます。処理業者と協力して、プライ
マルカットから部分肉まで、あ
らゆる種類の豚肉を提供してい
ます。添加物や着色料や保存料
などの人工物は一切使用されて
いません。また、製品はすべて
最小限の処理しか施されてお
りません。本当の豚肉、Six
Point Berkshire Natural Pork
が帰ってきました。世界最高
級の評価を受けたこの豚肉
をぜひご賞味ください。

高品質のサービスと

一貫性を拠り所に