



琉球ベジとん

RYUKYU VEGETON



マンゴーの丘（仲田農園）
代表 仲田 丘（なかだ つかさ）

仲田農園は、那覇から車で約1時間、沖縄本島の中央に位置する自然豊かな宜野座村惣慶地区に根を下ろし、主力商品であるオリジナルブランドマンゴー『マンゴーの丘』の生産をはじめ、オリジナル肥育用えさ『ベジフィード』の生産とオリジナルブランド豚『琉球ベジとん』の預託生産（読谷村）をしております。

仲田農園オリジナルブランド豚『琉球ベジとん』は、食べた瞬間、豚肉の良質な脂が口の中いっぱいに広がり、またよくある動物性の脂臭さが全く感じられないことが大きな特徴です。

私たち仲田農園は、地産地消を推進し、宜野座村からの産地直送、そして、琉球ベジとんの生産基準である『安全・安心、美味しい豚肉』をお客様へおもてなしするため、『琉球ベジとんしゃぶしゃぶ4種食べ比べセット』の販売を開始しました。

マンゴーの丘
NAKADA MANGO FARM
仲田農園

住 所：〒904-1303 沖縄県国頭郡宜野座村字惣慶1740
TEL：090-9784-4952
E-Mail：mango-no-oka@outlook.jp
URL：https://mangonooka.com/

琉球ベジとん

しゃぶしゃぶ4種食べ比べセット（1.2Kg）

<セット内容>

ロース（しゃぶしゃぶ）	（300g）	1パック
バラ（しゃぶしゃぶ）	（300g）	1パック
ウデ（しゃぶしゃぶ）	（300g）	1パック
モモ（しゃぶしゃぶ）	（300g）	1パック

<商品価格（送料込み）>

県外一律 5,900円

沖縄本島 5,500円

<購入方法>

マンゴーの丘オンラインショップ
で購入いただけます。

<https://mangonooka.stores.jp/>

<複数注文・定期購入について>

送り先が複数の場合や定期購入については、
直接ご連絡いただきますよう
お願いいたします。

電話（直通）：090-9784-4952

E-Mail：mango-no-oka@outlook.jp





新鮮な未利用野菜を食べて育てた豚
琉球ベジとん
が誕生しました。

えさへのこだわり

私たちが生産する豚（琉球ベジとん）は、
乳酸菌生成エキスで低温発酵させた
新鮮な未利用野菜を食べて育てています。

飼育環境へのこだわり

私たちが生産する豚（琉球ベジとん）は、
家畜伝染病予防法第六条第一項の規定に基づく
『豚熱（CSF）ワクチン』接種を除く、
その他の抗生物質・殺菌剤・ホルモン剤・駆虫剤
などの薬を一切使わず、独自の飼育方法で
育てています。

生産体制へのこだわり

私たち仲田農園では、安全・安心な豚肉を
お客様へ提供するため、
えさの生産や豚の飼育、出荷、加工など
それぞれの工程ごとにしっかり管理できるよう
完全分業制を取り入れています。

肉質へのこだわり

琉球ベジとんの肉質は、
豚肉独特の獣臭が一切しない。
リード（脂）の溶ける温度（融点）が低く、
人肌で脂が溶ける。
融点が低いことで、脂がサラサラして
ベトつきにくい。
ことが大きな特徴です。