

## オンラインショップのご案内

ご自宅用やギフトに、サイボクのオンラインショップをご利用ください。出来立てのハム・ソーセージや精肉商品を、自社工場から直接配送しております。



サイボク公式通販 検索

<https://www.saiboku.jp>

## ありがトプレゼント

ご意見  
ご感想  
募集中!

サイボクではお召し上がりいただいた方のご意見、ご感想をWEBサイトで募集しております。ご応募くださった方には、毎月抽選で「サイボクオリジナル商品セット」が当たります。ぜひご応募ください!



ご応募はこちらから



※当選の場合のみ、ご入力いただいたメールアドレスへ連絡させていただきます。

<https://www.saiboku.co.jp/info/voice/>

## 豚のテーマパーク「サイボク」のご案内



買い物して、食べて、遊んで、くつろいで。  
一日中楽しめる!

牧場からはまった緑豊かな土地に広がるサイボクは、新鮮なお肉や野菜の売り場、レストラン、温泉、アスレチックまで備えた子供から大人まで楽しめる「豚のテーマパーク」。訪れた人みんなに笑顔になっていただけるよう、スタッフ一同心よりお待ちしております。



定休日・イベント等は  
こちらから!



〒350-1221 埼玉県日高市下大谷沢546 / TEL: 042-985-0869

### 🚗 お車の場合

- 関越自動車道(川越インター)より20分
- 圏央道(狭山日高インター)より10分

無料駐車場  
1400台分  
ご用意

### 🚊 電車・バスの場合

- 西武新宿線「狭山市駅」西口より西武バスで17分
- 東武東上線「鶴ヶ島駅」西口より東武バスで25分
- JR川越線「笠幡駅」より東武バスで5分

いずれも  
「サイボク」行  
終点で下車

## よくあるご質問

### ① サイボクのハム・ソーセージの賞味期限はなぜ短いのです?

サイボクでは素材である豚肉本来の旨みをお届けしたいため、保存料を使用していません。そのため賞味期限が短いのです。

### ③ ウィンナーは、そのままでも食べられますか?

ハム・ソーセージ類は全て加熱処理してありますので、そのままでも召し上がれますが、温かく調理すると一層美味しくなります。

### ⑤ ウィンナーの皮が少し硬く感じるのですが?

天然の羊腸を使っているのが理由です。人の口に入るものは出来るだけ自然なものをという想いから使用させていただいています。

その他、HPをご参照ください。 <https://www.saiboku.co.jp/faq/>

### ② ハムは冷凍して大丈夫?

冷凍できますが、風味が落ちるのでおすすめしません。冷凍することでジューシーさが抜けてしまいます。冷蔵保存し、賞味期限内にお召し上がりください。

### ④ ソーセージのパックを開けると硬い皮がついてますが、食べられますか?

包装ケースなので必ず取り外してください(天然由来のもので、万一口に入っても無害です)。

### ⑥ 添加物は使用していますか?

食中毒の原因となるポツリヌス菌を抑える亜硝酸Na、しつとり感を保ちお肉の美味しさを逃さないリン酸塩、いずれも必要最小限の量のみを使っています。

## ウィンナーの美味しい召し上がり方



### プリパリ焼き

皮がパリッ!として香りが引き立つおすすめの焼き方です!

① フライパンに油をひかずにウィンナーと30~50cc程度の水を入れ蓋をして蒸し焼きにします(中火)。

② 水分が無くなったら出来上がり。アツアツを召し上がれ!

## お肉やウィンナーの冷凍方法

### 上手な冷凍方法

- ① 一度に使う分ずつ、空気を抜きながらお肉に密着させるようにラップします。
- ② 冷凍用保存袋に入れ、さらに空気を抜いて密封します。
- ③ 急速冷凍や、ラップ後にアルミホイルに包むのも上手な冷凍のコツです。

### 上手な解凍方法

使用する前日に必要量を冷凍庫から冷蔵庫へうつし、一晩かけてゆっくり自然解凍するとお肉本来の味を損ないにくいので、おすすめです。  
※冷凍での保存可能な期間は約30日となります。  
※ハムの冷凍は風味を損なうのでおすすめしません。

# SAIBOKU



## ミートピア

### 豚からはじまる物語

1946年、サイボクは埼玉の小さな牧場からはじまりました。

優れた血統の豚を、良い環境で、愛情こめて育む。命の恵みに感謝し、余すことなく、てまひまかけて商品を作る。私たちの想いとできたての美味しさを、お客様へお届けする。

1つ1つを大切に、豚に夢中の道のりで、いつも想い描いているのは、食べる人の笑顔です。

ミートピア。

それはサイボクが目指す、豚を通した食と健康の出会いの場、牧場とお客様をつなぐ架け橋です。

小さな牧場の取り組みが、大きな食の理想につながると信じて。

豚からはじまる物語は、これからも続きます。



## 70年以上の歴史が生んだ、究極のブランド豚。

サイボクのブランド豚「ゴールデンポーク」と「スーパーゴールデンポーク」は、ジューシーでキメ細かく、噛むほどにあふれる脂の甘さが特長です。豚の美味しさには、血統が大きく影響します。そして血統を左右するのが「種豚」です。

サイボクは種豚の牧場として創業し、70年にわたり育種改良を行いながら、理想の豚肉を追求してきました。豚づくりのもっとも上流から、サイボクの美味しさ作りは始まっているのです。



## 牧場で、愛情をこめて育てる。

緑に囲まれた山奥にサイボクの牧場があります。健康な豚を育てるには、きれいな水と空気、毎日のできたての飼料など豚がよるこぶ環境づくりが欠かせません。

そして何よりも、豚の変化を見逃さず、つねに愛情をもって世話をする「人」の存在が大切です。「豚の気持ちができる人」こそ、すべての牧場スタッフの目標なのです。



## 直営工場で、職人が丁寧に作る。

手塩にかけて育てられた豚を、最高に美味しく仕上げるのが、直営工場の職人たちです。本場ドイツの製法を学び、1つ1つ丁寧に作るハムやソーセージ。そこにあるのは「家族に食べさせたいものを作る」という想いです。

だからこそ、美味しさはもちろん、保存料不使用、塩分や添加物は極力使わない、という安心安全へのこだわりがあるのです。



## 自らの手で、お客様に届ける。

牧場から始まり、職人たちの手を経て作られたお肉やハム・ソーセージを、新鮮な状態でお客様の元にお届けします。そこでいただいたお客様からの声を活かし、さらなる品質の向上へと繋げていきます。

豚肉の専門店として、自信をもてる「本物」だけをお客様の食卓にお届けする。それが創業以来のサイボクの想いです。



## 世界で認められた味。最高品質への挑戦は続く。

サイボクは、自社のハム・ソーセージなどの食肉加工品を、本場欧州の国際食品品質コンテストに1997年から挑戦し続け、日本最多の金メダル総数を獲得いたしました。世界で評価をいただいた品質をこれからも守りながら、お客様からのご支援のもと、さらなる挑戦を私たちは続けてまいります。

