



六徳豚

Rokutoku pork catalog

白鵬翔

からの言葉

六十九代横綱

「六徳豚」を初めて食べたとき、その美味しさと品質に心から感動しました。
これまで多くの料理をいただいてきましたが、「六徳豚」はその中でも特別な存在です。

まず驚いたのは、その臭みの無さです。
豚肉特有の臭みが全く感じられず、どのような調理法でも素材の良さが際立ちます。
茹でた際にも灰汁がほとんど出ないため、シンプルな調理でもそのままの美味しさを楽しむことができました。

さらに、食感はジューシーで柔らかく、一口噛むたびに旨味が溢れ出します。
グルタミン酸やイノシン酸といった旨味成分が豊富なため、噛むほどに深い味わいを堪能でき、食べる度に満足感を得られます。

私自身、相撲を通じて体づくりの重要性を大切にしてきましたが、「六徳豚」はその点でも優れています。

低カロリー・低脂質であり、更に豊富なタンパク質を含んでいるため、健康を気にする方やアスリートの方にとっても、理想的な食品です。

また、保存性の高さにも驚かされました。
冷凍保存してもドリップが少なく、解凍後も鮮度や美味しさが変わらないので、慌ただしい日常の中でも、手軽に楽しめる点が非常にありがたいです。

最後に、「六徳豚」の開発には、地球環境への配慮が込められていることも素晴らしいポイントです。
CO₂削減を意識した肥育方法は、私たちが次世代や、地球の未来を考えるきっかけにもなり、食べることで地球環境保護に貢献できることに大きな意義を感じました。

「六徳豚」は、健康、環境、そして美味しさの全てを兼ね備えた素晴らしい豚肉です。
この商品が多くの方々に愛され、皆さんの食卓に笑顔を届けてくれることを心から願っています。

六十九代横綱 白鵬翔

六徳豚の特徴

「六徳豚」は、人々の健康と地球環境への貢献を目指して開発いたしました。
「六徳豚」には六つの特長があります。

一



環境に優しく、
肥育過程でCO₂を削減し
地球温暖化の抑止に貢献しています。

二



低カロリー・低脂質で
ダイエットに適しており、
健康を意識する方に最適です。

三



タンパク質が豊富な
「ナチュラルプロテイン」として、
体をしっかりとつくるサポートをします。

四



豚特有の臭みがなく、
茹でても灰汁がほとんど出ないため、
調理時の使いやすさにも優れています。

五



冷凍保存してもドリップが出にくく、
味が落ちにくい点も大きな特長です。

六



グルタミン酸やイノシン酸が豊富で、
ジューシーで柔らかく、深い旨味を
お楽しみいただけます。

これら六つの「徳」を兼ね備えた「六徳豚」は、皆さまの日々の食卓を豊かにし、
より幸せなものにしたいという思いを込めて、一頭一頭丁寧に育てています。





CUT

売れ筋人気部位カットをご紹介します。
いろんな部位をお好きなカットでお届けします。

ロース

きめ細かく柔らかな肉質で深い旨味がある。赤身と脂身のバランスが良い。



豚ロース(ソテー・とんかつ)用

カット厚さ:約1.5cm
販売価格:1,685円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,685円(税込)**



豚ロース(しゃぶしゃぶ)用

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,721円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,721円(税込)**



豚ロース(スライス)用

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,685円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,685円(税込)**

肩ロース

赤身の中に脂質が入っている。ロースより脂身が多いのでコクのある味わい。



肩ロース(ソテー・とんかつ)

カット厚さ:約1.5cm
販売価格:1,817円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,817円(税込)**



肩ロース(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,847円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,847円(税込)**



肩ロース(スライス)

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,817円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,817円(税込)**

バラ

赤身と脂肪の三重構成で別名三枚肉。濃厚な脂身が特徴。



バラ(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,847円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,847円(税込)**



バラ(スライス)

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,817円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,817円(税込)**



ヒレ | 脂身が全部位の中でもっとも少ないのでさっぱりとした味わいを楽しめる。



ヒレ(ソテー・とんかつ)

カット厚さ:約1.5cm
販売価格:1,817円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,817円(税込)**

シンシン | 赤身の中で最も柔らかいヒレに継いで2位を争うくらい柔らかい部位です。



シンシン(ソテー・とんかつ)

カット厚さ:約1.5cm
販売価格:1,294円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,294円(税込)**



シンシン(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,331円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,331円(税込)**



シンシン(スライス)

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,294円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,294円(税込)**

ランプ | 霜降りが入っていないのであっさり食べられる肉。



ランプ(ソテー・とんかつ)

カット厚さ:約1.5cm
販売価格:1,294円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,294円(税込)**



ランプ(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,331円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,331円(税込)**



ランプ(スライス)

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,294円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,294円(税込)**

内モモ | 肉質がきめ細かくて柔らかい。色が淡く美しい外見であり、薄切りなどのソテーなどに向いている。



内モモ(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,331円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,331円(税込)**



内モモ(スライス)

カット厚さ:約2~3mm
販売価格:1,294円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,294円(税込)**



外モモ

質が内モモに比べると粗目で弾力ある味わいがある。色は赤身が強く、煮込み料理等に向いている。

しゃぶしゃぶ



※お肉の盛り付け方は、写真と異なる場合がございます。

スライス



外モモ(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,132円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,132円(税込)**



外モモ(スライス)

カット厚さ:約2〜3mm
販売価格:1,103円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,103円(税込)**



ウデ

一番動く部分なので、味が濃いのが特徴。煮込みなどに向いている。

しゃぶしゃぶ



※お肉の盛り付け方は、写真と異なる場合がございます。

スライス



ウデ(しゃぶしゃぶ)

カット厚さ:約1mm
販売価格:1,007円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,007円(税込)**



ウデ(スライス)

カット厚さ:約2〜3mm
販売価格:970円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:冷凍で3ヶ月
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **970円(税込)**



切り落とし・豚小間



カット加工出来ない部位をランダムに集め、約2cm角にカット加工しております。煮込み料理(シチュー・ポトフ・カレー等)に最適です。噛むほどに生まれる旨味と味わいをご賞味ください。

しゃぶしゃぶやスライス等で出る、カット加工が出来ない部位をランダム集めてに500gずつお入れしております。様々な部位から出る旨味・味わいをお楽しみいただけます。

※限定数量で、通常のカット品よりお値打ち価格でご提供致します。

しゃぶしゃぶやスライス等で出る、カット加工が出来ない部位をランダム集めて、500g入りパックにしました。様々な部位から出る旨味・味わいをお楽しみいただけます。

豚角切り煮込み用カット(500g)

販売価格:1,019円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:加工日より冷凍で3ヶ月間
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **1,019円(税込)**

豚小間切れ(500g)

販売価格:923円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:加工日より冷凍で3ヶ月間
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **923円(税込)**

豚ミンチ(500g)

販売価格:923円/1パック(500g入り) (税込)
状態:発泡トレーにシート巻き
賞味期限:加工日より冷凍で3ヶ月間
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **923円(税込)**



スペアリブは肋骨の周りの骨付き肉です。濃厚な脂身と赤身肉の旨味を味わうことが出来ます。シンプルな焼き料理、タレ漬け込みの焼き料理、骨の旨味も全て味わえる煮込み料理としてもお召し上がりいただけます。BBQやパーティーメニューとしてもお楽しみください。

豚スペアリブ(約600g前後)

販売価格:2,721円/1パック(5本で約600g前後入り) (税込)
※個体差により、本数と重量が前後する場合がございます。
状態:真空パック
賞味期限:加工日より冷凍で3ヶ月間
クール便:冷凍
到着日:5営業日以降でご指定頂けます。

通常価格 **2,721円(税込)**



よくある質問

Q. マイナス60℃の瞬間冷凍+超低温冷凍!

- A.** ◎当店精肉は、本マグロ等高級食材や医療で使用される冷凍技術を用いております。
- ◎マイナス60℃の瞬間冷凍+超低温冷凍で、食材の新鮮さを一気に閉じ込めるのでドリップの流出が少ない。その為、劣化の原因となる【タンパク質の酵素分解】、【脂肪の酸化】を防ぎます。
- ◎産地直送冷凍なので、生（冷蔵）よりも美味しく新鮮そのもの。冷凍輸送によるダメージが無いのでより安心してお手元へお届けいたします。

Q. 冷凍した肉のオススメ解凍方法

- A.** 冷蔵庫でゆっくり時間をかけて解凍をしてください。
- ・カット肉の場合、半日～1日。
 - ・ブロック肉を解凍する時は、厚さによって前後しますが、1日～2日。
- ※常温で解凍すると速く解凍出来ますが、肉の表面と内部の差が大きくなり、ドリップが多く出てしまいます。真夏の室温や日当たりのいい場所に置くと、お肉自体が傷んでしまう事もあります。

Q. 解凍したお肉は、解凍後何日まで大丈夫ですか? (賞味期限)

- A.** 解凍後のお肉はぜひ2日以内で使い切るようにしましょう。使い切れなかったお肉は再冷凍したくなりますが、美味しさが落ちてしまうのでオススメできません。

Q. 日持ちはどれくらいですか?

- A.** カット品は、発泡トレーにシート巻きで到着します。冷凍で、加工日より3カ月間の日持ちがいたします。解凍後のお肉はぜひ2日以内で使い切るようにしましょう。ブロック品は、真空パックで到着します。冷凍で、約6カ月間の日持ちがいたします。解凍、開封後は、なるべく早めに使い切るようにしましょう。

Q. 配送料等について(商品以外の必要料金)

- A.** ご注文内容により、配送料等が異なります。
- 重量と配送地域等の状況により配送料を『実費』で請求させていただきます。
- ※注文後、弊社より送料等を加算した確定金額をメールさせていただきます。
- 【商品以外の必要料金】
- [1] 配送の送料 ※離島の場合は離島料が加算されます。
- [2] 代引手数料 ※「代金引換」をご選択の場合のみ必要です。

Q. お支払い方法は、2種類から選べます。

- A.** 1.代金引換
- 2.銀行振込 (前払い)
- 3.クレジットカード決済導入予定
- ※前払いのお支払方法をお選びいただいた場合、代金確定メールを確認の上、お振込をお願いいたします。ご入金の確認ができてからの発送となりますので、お届けまでにお時間をいただきます。ご了承くださいませ。
- ※配達日時指定をご希望の場合は代金引換のお勧めしております。

Q. 配達日指定は、指定できますか?

- A.** ご希望到着日を承ります。ご注文時に「ご希望配達日」の欄にてお選びください。なお、指定日は5営業日以降でお願いをしております。日時指定の際は以下の点にお気を付けください。
- ※土日・祝日の発送は行なっておりません。
- ※一部地域ではご指定が出来ない場合もありますのでご了承ください。
- ※ご指定されたお日にち・お時間のお受け取りをお願いいたします。
- ※着日ご希望が無しの場合、受注件数の都合により、5営業日より早く到着する事もあれば、遅くなる場合もございます。
- ※お支払い方法で銀行振込を選択の場合は、ご入金確認後の発送手配の為、お届けまでにご注文日より10日程度かかる場合もあります。

Q. 注文してからどれくらいで発送されますか?

- A.** ご注文後、2～3日後の発送になります。ご注文頂いた商品の中に、在庫を一時的に切らしているものがある場合は、基本的に全て商品が揃ってから発送をさせて頂いておりますのでご了承くださいませ。

Q. 注文の量に制限、最少ロットはありますか?

- A.** 注文の量に特段制限はございません。

Q. 注文がちゃんとできたか心配です。

- A.** ご注文後、すぐに自動配信メールがご登録のアドレスに届きます。自動配信メールが届きましたら、正常にご注文が通っております。ご購入の際は、こちらより改めて発送するご重量、金額をメールにてご連絡させていただきます。

Q. お得なセットはありますか?

- A.** 半頭セットでご購入いただくと単品でブロックをご購入するより、お得にご購入することが出来ます。部位ごとの豚の旨味、味わいを全て余すところなくお楽しみください。

Q. 万が一不良品が届いた場合

- A.** 弊社では、発送前に検品作業を行っておりますが、人の手で行っておりますので、極稀に欠陥部分を見落として発送をしてしまうこともございます。不良品が届いた場合は、到着後2日営業日以内に弊社までご連絡をいただきますようお願いいたします。

ここでも疑問が解決されなかった方は、

0120-89-8969
0120-63-6969 へお問い合わせください。

配送料・お問い合わせ

■ 配送費用一覧(冷凍) 佐川急便

ブロック		南九州	北九州	四国	中国	関西	北陸	東海	信越	関東	南東北	北東北	北海道
経由日				中1日			中1日	中1日	中1日	中1日	中1日	中1日	中2日
お届け目安		1日	1日	2日	1～2日	1～2日	2日	2日	2日	2日	2日	2日	3日
都道府県		熊本 宮崎 鹿児島	福岡 佐賀 長崎 大分	徳島 香川 愛媛 高知	鳥取 2 島根 2	滋賀 2 和歌山 2	富山 石川 福井	岐阜 静岡 愛知 三重	新潟 長野	茨城 山梨 栃木 群馬 埼玉 千葉 東京 神奈川	宮城 山形 福島	青森 岩手 秋田	北海道
					岡山 1 広島 1 山口 1	大阪 1 兵庫 1 奈良 1 京都 1							
サイズ	目安重量												
80	5	1,630	1,630	1,730	1,730	1,780	1,830	1,830	1,880	2,030	2,080	2,230	2,480
100	10	1,880	1,880	2,080	2,030	2,130	2,230	2,280	2,380	2,530	2,780	3,030	3,480
140	20	2,380	2,380	3,030	2,930	3,180	3,530	3,630	3,980	4,030	4,230	4,230	4,680

※備考※

- 一部・ご指定の地域によっては時間指定がご利用できない場合もございます。ご了承ください。
- 離島の場合は別途料金が加算致します、ご注文前にお申し付けください。

お問い合わせは
こちらから



メール info@rokutoku.com



電話

0120-89-8969
0120-63-6969

オンラインショップはこちらから



WEB rokutoku.com

