



「あぐり × ばんく」がプロデュース  
 花咲牧場 × ウイスキー 『豚と酒の宴』。  
 循環型モデルに取り組む美食のマリアージュが  
 伊勢丹浦和店で初開催。

「あぐり × ばんく」のプロデュースのもと、株式会社加須畜産（代表取締役 田口 和寿）が運営する花咲牧場は、循環型モデルによって生まれた商品を楽しむ『豚と酒の宴』を、2022年11月23日（水）から11月29日（火）まで伊勢丹浦和店で初開催します。

期間中は、ウイスキー大麦で育てた希少な豚を用いた「花咲牧場のポークハンバーグ」や「花咲牧場の粗挽きソーセージ」等を販売。「イチローズモルト」の特設コーナーも設置いたします。

### 『豚と酒の宴』概要

日程：2022年11月23日（水）～11月29日（火）各日10:00～20:00

場所：伊勢丹浦和店 地下一階和洋酒売場（埼玉県さいたま市浦和区高砂1丁目15-1）



#### 花咲牧場 はなさきぼくじょう

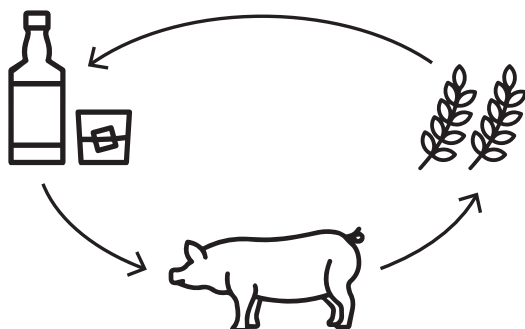
「うまさ満開。」を合言葉に、おっ!と驚くうまい肉を時間と手間をかけて実直に生産する豚の牧場です。品評会では最高賞を何度も受賞するなど高い品質を保ち続けています。地元生産者とのネットワーク事業を担当する「あぐり × ばんく」事業を昨年開始。さまざまな取り組みを行っています。



## 循環型モデルへの取り組み

花咲牧場では、「うまさ満開。」をモットーに、品質の高い豚を生産しており、「あぐり×ばんく」プロデュースのもと、世界的に知名度の高い株式会社ベンチャーウイスキーと循環モデルへの取り組みに挑戦しています。

今回の取り組みは、「あぐり×ばんく」が架け橋となり、埼玉県内の農業生産者がウイスキー向けの大麦を生産。大麦の規格外品の一部を豚の餌として活用し、期間限定、頭数を限定した特別な豚を生産。牧場で作られる堆肥を、大麦の生産者に還元しています。



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



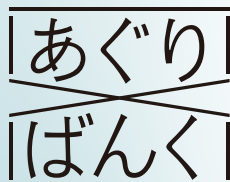
## レストランでも期間限定メニューを提供

今回生産された豚を使用したメニューを、本取り組みの趣旨にご賛同いただいた、伊勢丹浦和店、株式会社ノースコーポレーション（代表取締役 北 康信）が経営するアズーリクラシコ浦和店、アズーリカーサの各店で2022年11月23日（水）から11月29日（火）まで、イチローズモルトに合う特別メニューとして提供されます。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社加須畜産 あぐり×ばんく事業部  
hitoshi.tsuchiya@agribankjp.com

埼玉の農業課題に



## あぐり×ばんくのご紹介

あぐり×ばんくは、農業界と他業種を掛け合わせることで事業課題の解決を図る伴走型組織です。埼玉県に大きな強みを持ち、過去の農業向け融資の取り扱いは500件、100億円以上、生産者や食品関連企業等のビジネスマッチングは1,000件を超える実績があります。 <https://agribankjp.com>