株式会社フリーデン

養豚業における6次産業化を推進するフリーデンが 4月1日より「やまと豚」を使ったハム・ソーセージの ラベルデザインを一新しました。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン(本社:神奈川県平塚市/代表取締役社長 森 延孝)は、2019年4月1日より自社農場産「やまと豚」を主原料とした加工品(ハム・ソーセージ・ベーコンなど)のフロントラベルのデザインを一新しました。



新フロントラベル

これによりスーパーマーケットをは じめとする食肉加工品売場において、 フリーデンを代表する商品群としての コンセプトを明確にし、さらなる商品 力の強化とブランド価値の向上を図っ てまいります。



従来のフロントラベル

【新ラベル 変更のポイント】

- ●基本カラーが、従来のブルーから、豚肉とのマッチングのいい「ワインレッド」に なりました。
- ●ラベルの中心に、商品の本質価値を支える「やまと豚」を大きく配置しました。
- ●ラベルの左肩に、フリーデンからのメッセージである「Japanese farm to Table!」 =日本の農場から食卓へ、というタグラインをマーク化して加えました。
- ●JGAP 認証農場の畜産物を使用する「JGAP 認証工場」のマークを付加しました。

【JGAP 認証とは】

世界の食品に対する安全基準を見据え、農林水産省が導入を推奨している農場生産工程管理手法で、東京オリンピック・パラリンピックの選手村で提供される食材の調達基準になったことで注目されています。フリーデンでは「やまと豚」を生産するすべての肥育農場で JGAP 認証を取得しています。





【フロントラベル変更の概要】

販売開始日: 2019 年 4 月 1 日

販売場所 :全国のお取引きスーパー、百貨店、精肉店 他

変更商品 : JGAP 認証を取得したフリーデン農場産「やまと豚」を使用し、フリーデン

伊勢原工場(JGAP 認証/IS09001:2015 認証取得)で製造される食肉加工

品(ハム・ソーセージ・ベーコン・ウインナー他 約90品目)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当:落合あずさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314