

“糸島グローウェル”のもう一つのおいしいお店!!  
さつま芋を食べて自営農場で育った“おさつポーク”へのこだわり!!



# 焼きたてパン工房 **おさつ畑**

## ☆ ホットドッグ



フレーン



チーズ



サルサソース



☆厚切り ハムサンド



ほかにも数々の商品を取りそろえております  
ご予約・お問合せは、グローウェルカフェまで  
Tel 092-327-1858

ご来店を心より  
お待ちしております





📅 営業日 土日祝日

📅 営業時間 10:30~16:00

※やむを得ず変更する場合は店頭での黒板とホームページでお知らせします

「おさつ畑」では、ホットドッグのフランクフルトソーセージ、厚切りハムサンドのスモークロースハム、カツサンドのカツレツをはじめとして、お肉の全てに「おさつポーク」を使っています。

 「おさつポーク」 ができるまで 

南九州地方は、日本一のサツマ芋の産地であり、芋焼酎の生産量も日本一です。

芋焼酎の材料となるサツマ芋のなかで、材料にならない切れ端などは、グローウェルのグループ会社の工場に集められ、甘藷（サツマ芋の粉末 養豚用飼料）に加工されます。

霧島国立公園の山裾にあるグループ会社の養豚農場で、出産から出荷まで一貫飼育され、出荷の 60 日前から餌に甘藷を混ぜることで臭みのない柔らかい肉質のおいしい豚肉になります。

さつまいも畑で育ったサツマ芋（甘藷）も食べて、豊かな自然環境で大切に飼育されたブランド豚が「おさつポーク」です。

グループ会社の工場は、日本一の畜産地帯 南九州の都城市にあり、福岡ドーム約 3 倍の広さです。

工場でする電力は、工場内の装置で鶏糞を燃やして発生する水蒸気を利用して自家発電しています。

養鶏業者は、鶏糞を燃やしてくれることで助かり、地域の環境問題解決にもつながっています。鶏糞を燃やすと灰になりますが、灰には農作物が育つために必要な肥料成分を多く含みます。そこで、工場では有機肥料を生産しています。有機肥料は、動植物由来の地球環境に優しい肥料です。

福岡都市圏の近郊農業地帯である糸島の生産者にも、この有機肥料を使ってもらいたいとグローウェル施設を構え、有機肥料で育った野菜や「おさつポーク」のおいしさを実感してもらいたいとの願いで、「グローウェルカフェ」と「おさつ畑」を作りました。