石垣島産ブランド黒豚 【満天アグー黒〇®】とは？	What is 【Manten agu kuromaru】?
出産頭数が少なく希少で小型の「琉球在来種アグー」を“両親”に持つ「純血アグー」です。	It is a “purebred Agu” with parents who are “Ryukyu Native Agu”, a rare and small breed with only a few births.
自社農場「正直村ファーム」で放牧させながら、ストレスを与えることなく、のびのびと長期間かけて育てました。	The cattle are pastured at the company's own ranch, “shojikimura-farm,” and are raised for a long time in a relaxed, stress-free environment.
肉質をさらによくするために、石垣島の「泡盛のもろみ」「さとうきび糖蜜」を混ぜた「こだわりの飼料」で育てました。	To further improve the meat quality, they are raised on “special feed” mixed with “Awamori alcohol mash” and “sugar cane molasses” produced on Ishigaki Island.
牛肉や他の豚肉とくらべて低カロリーで、新陳代謝を促すビタミンB群、動脈硬化予防が期待できる不飽和脂肪酸を多く含んでいます。	It is low in calories compared to beef and other pork meats, and contains high levels of B vitamins, which promote metabolism, and unsaturated fatty acids, which are expected to prevent arteriosclerosis.
他では味わえないジュワッと口いっぱいに広がる“幻の味”をどうぞご堪能ください。	Please enjoy the “fantastic taste” that fills your mouth with a sizzling sensation that cannot be tasted anywhere else.

石垣岛品牌黑猪 什么是【万天阿久黑丸】？	이시가키 섬 브랜드 블랙피그 【만천아구 흑마루】란 ？
它是一种“纯种阿古”，父母是“琉球原生阿古”，是一种稀有的小型品种，仅有几只。	부모가 '류큐 토종 아구'인 '순종 아구'로, 출생 수가 적은 희귀하고 작은 품종입니다.
自己的农场“shojikimura-farm ”放养，在轻松、无压力的环境中长期饲养。	이 소들은 회사 소유의 목장인 '쇼지키무라 농장'에서 방목되어 스트레스 없는 편안한 환경에서 오랫동안 길러집니다.
为了进一步提高肉质，它们是用石垣岛出产的“泡盛酒精醪 ”和“甘蔗糖蜜 ”混合而成的“特殊饲料 ”饲养的。	육질을 더욱 향상시키기 위해 이시가키 섬에서 생산된 '아와모리 알코올 매시'와 '사탕수수 당밀'을 섞은 '특수 사료'를 먹여 키웁니다.
与牛肉和其他猪肉相比，它的热量较低，而且含有大量促进新陈代谢的 B 族维生素和不饱和脂肪酸，可望防止动脉硬化。	소고기나 다른 돼지고기에 비해 칼로리가 낮고 신진대사를 촉진하는 비타민 B 군과 동맥경화를 예방하는 불포화지방산이 풍부하게 함유되어 있어 동맥경화를 예방하는 효과가 기대됩니다.
请尽情享受这“奇妙的味道 ”吧！它会让你的口腔充满其他地方无法品尝到的嗞嗞声。	다른 곳에서는 맛볼 수 없는 지글지글한 느낌으로 입안을 가득 채우는 '환상적인 맛'을 꼭 즐겨보세요.