



# HyLife pork®

ふつうの日を、ステキな日に。

2016年8月9日

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店

カナダの大自然で育ったプレミアム・ポーク HyLife Pork ブランディングプロジェクト

「HyLife Pork フェア@代官山」メインイベント

## 「カナダ流 BBQ ワークショップ」参加者募集

BBQ でもご自宅でも使えるスパイスミックスづくりを学べます。また、カナダ流 BBQ とともに、LIFE オーナーシェフ 相場 正一郎氏によるオリジナル HyLife Pork メニューも楽しめます！

**9月3日(土) 17:00~、4日(日) 11:00~、17:00~ (1回あたり30名程度)**

**申込 URL : <http://ghc-bbq1609.peatix.com>**



伊藤忠商事株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長:岡藤 正広)が 49%出資するカナダ最大の養豚企業、HyLife Group Holdings Ltd.のマーケティング部門である HyLife Pork Asia Ltd.(ハイライフ ポーク アジア)日本支店は、当社が提供するカナダ産豚肉「HyLife Pork(ハイライフ・ポーク)」を使ったレストラン「HyLife Pork TABLE」(ハイライフ・ポーク・テーブル)が9月16日(金)にオープンするのに先立ち、HyLife Pork を使ったオリジナルメニューを10店舗の個性豊かな飲食店が提供する「HyLife Pork フェア@代官山」を2016年9月1日(木)~15日(木)に開催します。

今回は同フェアの特別イベントとして、9月3日(土)、4日(日)にログロード代官山「ガーデンハウス クラフツ」を貸し切り、カナダ流のバーベキュースタイルを学べるワークショップを開催します。ガーデンハウスクラフツのシェフであるケイティ・コール氏による、バーベキューでもご家庭でも使えるオリジナルスパイスミックスづくりを学べるワークショップに加え、カナダ流のバーベキュービュッフェをお楽しみいただけます。また、HyLife Pork TABLE のメインシェフであり、湘南 T-SITE に出店されている LIFE Sea など、人気レストランを複数展開する相場 正一郎氏による、オリジナル HyLife Pork メニューもご試食いただけます。

同イベントの参加者を、8月9日(火)より9月1日(木)まで募集しています(詳細は次頁参照)。

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町9-8 URBANPARK代官山1103

TEL:03-6452-5614 FAX:03-6452-5619

## <フェア概要>

### 「HyLife Pork フェア@代官山」特別イベント「カナダ流 BBQ ワークショップ」

日 程：2016年9月3日(土)17:00～ 4日(日)11:00～、17:00～

募 集 人 数：各回 30 名程度(先着)

開 催 場 所：ガーデンハウス クラフツ

渋谷区代官山町 13-1

LOG ROAD DAIKANYAMA 5号棟

東急東横線代官山駅徒歩 4 分

JR/地下鉄日比谷線恵比寿駅徒歩 9 分



#### プログラム：ワークショップ

代官山ガーデンハウス クラフツのシェフであるケイティ・コール氏による、BBQ でもご家庭でも使えるオリジナルスパイスミックスづくりを学んでいただきます。

#### カナダ流バーベキュー

ワークショップで作ったオリジナルスパイスミックスを活用したカナダ流の BBQ とともに、9月16日(金)にオープンするレストラン「HyLife Pork TABLE」で提供するメニューをお楽しみいただきます。

参 加 費：3,500 円(1 名あたり 消費税込)

※未就学児は無料 ※ワークショップ・BBQ 参加費、ドリンク 2 杯分

申 込 方 法：Peatix からお申し込みください。

<http://ghc-bbq1609.peatix.com>

申 込 期 間：8 月 9 日(火)～9 月 1 日(木)

お問い合わせ：ガーデンハウス クラフツ TEL:03-6452-5200 ※8:00～20:00

企 画 協 力：ウォーカープラス/株式会社 KADOKAWA

## <HyLife について>

### 開発・生産から流通まで。世界でも稀な「一貫生産」を実現した HyLife

HyLife 社は、カナダのほぼ中央、マニトバ州にあるカナダ最大の養豚企業です。マニトバ州は年間平均気温が 3 度。冷涼な気温に加え、雄大な自然、豊富な水資源、清浄な空気、そしてカナダ内でも晴天が多い、豚を健康に育てるのに最適な環境です。

この土地で、品種開発から飼育、加工といった商品製造だけでなく、豚の食べる飼料生産、流通までも一元管理。徹底した品質管理を可能にする「一貫生産」を実現しています。

HyLife Pork Asia Ltd. (ハイライフ ポーク アジア)日本支店

日本オフィス: 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 9-8 URBANPARK 代官山 I #103

TEL:03-6452-5614

Web サイト:<http://www.hylifepork.com/>

## <HyLife Pork について>

### 日本人の好みを徹底的に研究

HyLife 社は 2010 年から本格的に日本向けの商品開発・輸出に取り組んでいます。同じ豚肉といっても、実はそれぞれの国の食文化や嗜好によって大きく異なります。しゃぶしゃぶや生姜焼きなどの薄切り肉、とんかつなど揚げ物が好まれる日本では、口あたりのよい肉質、ジューシーで柔らかい赤身、しっかりと白くしまった脂身が求められます。この日本人の味覚に合わせて開発した



**HyLifepork®**

のが、HyLife 社の HyLife Pork です。HyLife Pork は、豚肉の品質に大きく関わるとされる飼料も、自社の栄養士や獣医の指導のもと、カナダの大麦・小麦を含む最適な飼料バランスを追求しています。さらに、HyLife Pork の中には、ハーブを配合することにより、よりよい香りとうま味を持つ Premium Pork の「HyLife Pork ハーブ三元豚」もあります。

## <「HyLife Pork TABLE」について>

### レストランのほか、ショップコーナーや一流シェフによるワークショップも随時開催

HyLife Pork を実際に食べられる場として、2016 年 9 月、東京・代官山に初めてのショップ「HyLife Pork TABLE」をオープンします。HyLife Pork TABLE では、キャッチフレーズを「ふつうの日を、ステキな日に。」とした「HyLife 体験」をしていただくために、プレミアム・ポークの「HyLife Pork ハーブ三元豚」を使った料理を提供するカフェ&ダイニングを展開します。また、オリジナルグッズを販売するショップコーナー、そしてメインシェフの相場 正一郎氏ほかさまざまな料理人が講師を務め、「HyLife Pork ハーブ三元豚」のおいしい食べ方をレクチャーするワークショップなど、HyLife Pork の魅力を余すことなく体験できる場となる予定です。