



# HyLife pork®

ふつうの日を、ステキな日に。

2016年8月18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」を人気飲食店 10 店舗で開催！

**9月1日（木）～9月15日（木）**

「ル・コントワール・オクシタン」や「La Boutique ル・コルドン・ブルー」「キング・ジョージ」など代官山の個性豊かな10店舗が、HyLife Porkを使ったさまざまなメニューを期間限定で提供！



「ル・コルドン・ブルー」 ¥1,520  
La Boutique ル・コルドン・ブルー



「豚肉のコンフィ ジャがいもときのこのソテー」 ¥2,000  
ル・コントワール・オクシタン



「プロヴァンス風ブルドポークサンドイッチ」 ¥1,200  
キング・ジョージ

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)～9月15日(木)に開催します。

HyLife Pork は、日本人の味覚に合わせた品種開発と、特別な飼料配合から生み出された当社の主力製品で、カナダの肥沃な大地において健康的に生産された、赤身と脂身のバランスがよい柔らかくジューシーな味が特徴の豚肉です。このHyLife Porkは品種開発から飼料生産、養豚、加工、流通までを当社グループで一元管理をする、世界でも数少ない「一貫生産」を採用しており、高いレベルでおいしさを安定させているほか、トレーサバックシステムによる品質管理で、安心・安全を実現しています。

今回のフェアでは、「ル・コントワール・オクシタン」や「La Boutique ル・コルドン・ブルー」、「キング・ジョージ」といった、代官山で人気の飲食店10店舗において、サンドイッチをはじめバルメニューから和食まで、HyLife Porkのおいしさを引き出した個性豊かな期間限定オリジナルメニューを提供する予定です。

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I 103

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

<フェア概要>

**HyLife Pork フェア@代官山**

開催期間:2016年9月1日(木)~9月15日(木)

参加店舗:

	カテゴリ	店名	住所
1	カフェ	ガーデンハウス クラフツ 代官山	渋谷区 代官山町 13-1 LOG ROAD DAIKANYAMA 5号棟
2	カフェ	カフェ ハバナ トウキョウ	渋谷区 猿楽町 2-11 氷川ビル 1F
3	和食	京家 KARASUMA	目黒区上目黒 1-15-11 カーサ ピッコラ 中目黒 2F
4	カフェ	キング・ジョージ	渋谷区 代官山町 11-13
5	カフェ	グルグル リーフアー	渋谷区 猿楽町 24-7 代官山プラザビル 2F
6	カフェ	バイミースタンド	渋谷区 東 1-31-19 マンション並木橋 302
7	カフェ	バード 代官山	渋谷区 代官山町 9-10 2F
8	ビストロカフェ	メゾン・イチ代官山	渋谷区 猿楽町 28-10 モードコスモビル B1
9	ビストロカフェ	La Boutique ル・コルドン・ブルー	渋谷区 猿楽町 28-13 ROOB-1 1F
10	ビストロ	ル・コントワール・オクシタン	渋谷区 猿楽町 29-18 ヒルサイドテラス A6

※各店舗により開店時間、メニューが異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

メニュー:



「ベトナム風ポークベリーサラダ」 ¥1,400  
ガーデンハウス クラフツ 代官山



「キューバ風ハイライフ・ポークのピリ辛ロースト  
~パクチー・ハラペーニョとテキィラフランベ~」  
¥1,200 カフェ ハバナ トーキョー



「ハイライフ・ポークの京風角煮」 ¥780  
京家 karasuma



「ハイライフ・ポークの柚子塩フォー」  
¥1,100 グルグル リーフアー



「バイミー」 ¥700 バイミースタンド



「ブルドポークのサンドイッチ」 ¥1,100  
バード代官山



「ハイライフ・ポークのリエット」 ¥1,000  
メゾン・イチ代官山

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



**HyLife pork®**

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、カナダの大麥・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。