



## 《商品概要》

商品名	HyLife Pork ハーブ三元豚 ウインナー	HyLife Pork ハーブ三元豚 ロースハム	HyLife Pork ハーブ三元豚 ももハム
商品写真			
内容量	108g	95g	110g
参考価格	248 円	298 円	298 円
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HyLife Pork 社のハーブ三元豚を使用した、ノンモークのあらびきウインナーです。</li> <li>・羊腸のプリッとした食感が特長です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HyLife Pork 社のハーブ三元豚を使用した、しっとりとした食感が特長のロースハムです。</li> <li>・便利なフタピタ(リシールパック機能)仕様です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HyLife Pork 社のハーブ三元豚を使用した、切り落としタイプのももハムです。</li> <li>・便利なフタピタ(リシールパック機能)仕様です。</li> </ul>
保存方法	要冷蔵 10℃以下		
発売日	2018 年4月1日(日)		
販売地域	全国		
JAN コード	4902586-050997	4902586-051574	4902586-516271
製造販売元	プリマハム株式会社		

### <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 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®**