

カナダのオーロラ旅行やオリジナルグッズなど合計 2018 名様に当たる！

答えて当てよう！食べて当てよう！

## はじめてのハイライフポークキャンペーン 2018

実施期間：2018年9月1日（土）～10月31日（水）

さらに、キャンペーン開催を記念してブランドレストラン「HyLife Pork TABLE」で期間限定メニューをご提供！

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店は、合計 2018 名様に当選のチャンスをご用意した消費者キャンペーン「はじめてのハイライフポークキャンペーン 2018」を 2018 年 9 月 1 日（土）から 10 月 31 日（水）まで実施します。

ハイライフポークは、選別された品種とこだわりの飼料配合で、ジューシーで柔らかい肉質、あっさりとしてくどさのない脂身を実現した、日本人の味覚に合わせて開発されたカナダ産の豚肉です。今年 4 月には、ウインナー、ロースハムなど加工食品ブランド「代官山ハイライフポークシリーズ」を発売し、お客様に幅広くハイライフポークをお楽しみいただけることを目指しております。

本キャンペーンは、クイズに答えて応募するコース（A 賞）と、ハイライフ商品を購入して応募するコース（B 賞）の 2 種類があります。A 賞は、クイズの回答者の中から抽選で 3 組 6 名様に、カナダで大自然を体感できるオーロラの旅とハイライフ生産地を巡る旅が当たります。B 賞は、「代官山ハイライフポークシリーズ」または「ハイライフポーク・ハーブ三元豚」精肉食品をご購入された方から抽選で 2012 名様に、オリジナルギフトセットをはじめとしたステキな賞品をプレゼントします。

さらに、本キャンペーンの開催を記念して、東京・代官山のブランドレストラン「HyLife Pork TABLE」では「代官山ハイライフポークシリーズ」を使用した期間限定のオリジナルメニューを、10 月 31 日（水）までご提供します。



はじめてのハイライフポークキャンペーン2018

答えて当てよう！食べて当てよう！

合計 **2018** 名様に当たる!!

**A賞 クイズに答えて当てよう！**



クイズに答えてくれた方の中から抽選で

**ヘア 3組6名様**

エア・カナダで行く  
カナダの大自然を体感！  
オーロラ旅とハイライフ生産地を  
巡る旅へご招待

※エア・カナダオリジナルグッズ付

**クイズ**：○の中に当てはまる文字をお答えください！

カナダ生まれの ○○○○○ ポーク・ハーブ三元豚

**B賞 商品を買って当てよう！**

ハイライフ商品をお買い上げの方の中から抽選で  
ステキな賞品をプレゼント！

B-1賞  
100%



HyLife Pork  
ソフトセット  
ハーブ三元豚(100%豚肉使用)

B-2賞  
500%



HyLife Pork  
ハム・ウインナーセット

B-3賞  
500%



HyLife Pork  
キッチンセット

B-4賞  
912%



代官山 HyLife Pork TABLE  
お食事券 5,000円分

**対象商品250円** (本体価格) 以上のお買い上げで**ご応募いただけます！**

応募期間 **2018年9月1日(土)～10月31日(水)**

対象商品



詳細・ご応募はハガキまたはこちらのQRから！  
<https://hylifepork-cp.com/>



## ■キャンペーン概要

- ・キャンペーン名 : 答えて当てよう! 食べて当てよう! はじめてのハイライフポークキャンペーン 2018
- ・応募期間 : 2018年9月1日(土)~10月31日(水)  
※インターネット応募は、9月1日10:00から10月31日18:00まで  
※ハガキ応募は10月31日の当日消印有効
- ・対象商品 : 「代官山ハイライフポークシリーズ」商品  
「ハイライフポーク・ハーブ三元豚」精肉食品各種
- ・お問い合わせ先: 「答えて当てよう! 食べて当てよう! はじめてのハイライフポークキャンペーン 2018」事務局  
TEL: 03-6264-2981(受付時間: 10時~17時)/土・日・祝日を除く
- ・キャンペーンウェブサイト : <https://hylifepork-cp.com/>

## 【キャンペーン内容】

### A 賞:クイズに答えて当てよう!

クイズに答えてくれた方の中から抽選でカナダのオーロラ旅行をプレゼント!

クイズ:「カナダ生まれの○○○○○ポーク・ハーブ三元豚」

応募方法:

【インターネット応募】 キャンペーンサイトへアクセスし、クイズの回答を入力後、ご住所・お名前などの必要事項を入力して応募。

【ハガキ応募】 専用応募ハガキまたは郵便ハガキに 62 円分の切手を貼り、クイズの回答、必要事項を記入して応募。

賞品:カナダの大自然を体感! オーロラ旅とハイライフ生産地を巡る旅へご招待 3組6名様



### B 賞:商品を買って当てよう!

ハイライフ商品をお買い上げの方に抽選でステキな商品をプレゼント

応募方法:

【インターネット応募】 お買い上げいただいた「ハイライフポーク・ハーブ三元豚」の対象商品ラベルまたは「代官山ハイライフポークシリーズ」のマークとご購入レシート 250 円以上分(本体価格)と一緒に、携帯電話、スマートフォンで撮影し、キャンペーンサイトから撮影画像をアップロードして、ご住所・お名前などの必要事項を入力して応募。

【ハガキ応募】 専用応募ハガキまたは郵便ハガキに「ハイライフポーク・ハーブ三元豚」の対象商品ラベルまたは「代官山ハイライフポークシリーズ」のマークと、対象商品を 250 円以上(本体価格)ご購入いただいたレシートを貼付し、切手を貼り、必要事項を記入して応募。

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 景品:①HyLife Pork ギフトセット ハーブ三元豚ロース味噌漬  | 100 名様 |
| ②HyLife Pork ハム・ウインナーセット             | 500 名様 |
| ③HyLife Pork キッチンセット                 | 500 名様 |
| ④代官山「HyLife Pork TABLE」お食事券 5,000 円分 | 912 名様 |



## ■ キャンペーン期間中「HyLife Pork TABLE」で期間限定メニューをご提供

東京・代官山にある「HyLife Pork TABLE」(ハイレイフポーク テーブル) は 2016 年 9 月にオープンしたハイレイフポークの魅力伝えるブランドショップおよびレストランです。ハイレイフポークを使った様々なメニューをお楽しみいただけます。

### 【期間限定メニュー概要】

本キャンペーンの開催を記念して、ハム・ウインナーなど「代官山ハイレイフポークシリーズ」を使用した 4 種のオリジナルメニューを「HyLife Pork TABLE」にて 10 月 31 日(水)まで期間限定でご提供いたします。



#### ● ロースハムの生春巻き ¥880 (税別)

パクチー、野菜類、ハイレイフポークのロースハムを巻いた生春巻き。メープルシロップを使用した自家製ソースでお召し上がり頂きます



#### ● モモハムのフリット カナダ風 ¥780 (税別)

ビールを使用した衣を付けてふんわり、カリッと揚げ、甘酸っぱいソースで仕上げます。ハムの新しい食べ方です!



#### ● モモハムのチリコンカン ¥650(税別)

※パン2枚つき

ハイレイフポークのモモハムをじっくり炒めて旨味を引き出しています。お豆たっぷりですパイプが食欲をそそります!



ハイレイフポークテーブル

#### ● ウインナーの HPT 風ナポリタン ¥1,100 (税別)

ハイレイフポークのウインナーを使い、生クリームを入れてまろやかに仕上げました。お好みで山椒を振り、ピリッと辛味を加えてどうぞ!

### 【HyLife Pork TABLE】

- ・ 住所: 東京都渋谷区猿楽町 10-1 マンサード代官山 2 階
- ・ TEL: 03-6452-5497
- ・ 営業時間: ランチ[平日] 11:30~15:00(LO 14:30)、[土日祝]11:30~15:30(LO 15:00)  
ディナー[平日] 18:00~23:00(LO 22:00) [土日祝]17:00~22:00(LO 21:00)  
ミッドナイト[木・金]22:00~23:30(LO 23:00)
- ・ 定休日: 不定休

<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」があります。



**HyLife pork®**

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

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

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