

厚切りポークや家電製品などが合計125名さまに当たる！

ハイライフポーク

「厚切りポークステーキ」キャンペーン2019

実施期間：第1弾 2019年11月1日(金)～11月30日(土)

(12月以降第2弾、第3弾も予定しています)

各流通店頭ではガーリックソース付きの厚切りポークを展開！

日本のお客さま向けにおいしい豚肉を生産しているカナダの養豚企業 HyLife Pork Japan では、2019年11月1日(金)より、やわらかくてジューシーな「厚切りポークステーキ」をテーマとしたキャンペーンを流通店頭、およびInstagramにて実施します。

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、日本人の味覚に合わせて開発された豚肉です。また昨年の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、ご好評をいただいております。

今回のキャンペーンは、当社公式Instagramアカウント (@hylifepork) をフォローし、指定の投稿にいいね！をするだけで応募完了。応募者の中から抽選で厚切りポークや家電製品、ハイライフオリジナルグッズなどが当たります。また、厚切りポークステーキを作っていただいた写真とともに「#厚切りポークチャレンジ」をつけてInstagramで投稿いただくと、当選確率が2倍になります。

また、キャンペーン開始に合わせ、HyLife Pork ウェブサイトにて、厚切りポークをテーマにした特設ページも開設。「生焼けがこわい」「焼きすぎて身がパサパサになってしまった」など、焼き方が難しいと思われがちなポークステーキを、ちょっとしたコツで簡単・ジューシーに焼ける解説動画などを紹介しています。



豪華商品が当たる! インスタグラムキャンペーン開催中!

HyLifepork 公式Instagram

第1弾 -11月-	ハイライフポーク ロース 3kg	10名
第2弾 -12月-	パルミューダ サレシシ	5名
第3弾 -1月-	ハイライフポーク 肩ロース 3kg	10名

代官山 HyLife Pork TABLE 篠崎シェフ監修

簡単に焼ける! レシピ動画配信

■キャンペーン概要

キャンペーン名：ハイライフポーク「厚切りポークステーキ」キャンペーン 2019

① インスタグラムキャンペーン

- ・応募期間：2019年11月1日(金)～11月30日(土)18:00まで
- ・参加方法：
 1. ハイライフポーク公式アカウント (<https://www.instagram.com/hylifepork/>) をフォロー
 2. キャンペーンに関する指定の投稿に「いいね!」をする

当選確率アップチャンス

#厚切りポークチャレンジ をつけて「厚切りポークステーキ」のお写真を投稿してくださった方は当選確率が2倍になります。

・賞品

- 第1弾「ハイライフポーク ロース 3kg」 10名様
(2019年12月より第2弾、2020年1月より第3弾を予定しています)
- W賞「ハイライフオリジナルトートバッグ」 3回合計100名様

② 流通店頭では「ガーリックソース付き 厚切りポーク」を展開

キャンペーン期間中は、全国の流通各店にて通常の厚切りポーク(ロース、肩ロース)にオリジナルのガーリックソースを添付。ハイライフポークを使ったしっとりジューシーな厚切りポークステーキに、ガーリックの風味と味わいがぴったりと合う、簡単でごちそう感のある料理です。ぜひお試しください。

■ ハイライフポーク web サイト／SNS

ハイライフポークでは、ハイライフポークを使った豚肉料理や、東京・代官山にあるブランドショップ「HyLife Pork TABLE」のメニュー紹介、カナダ現地の様子など、さまざまな情報を Web サイト、Instagram、フェイスブックで発信しています。

HyLife Pork TABLE Web サイト : <http://hylifepork.com/table/>

HyLife Pork インスタグラム : <https://www.instagram.com/hylifepork/>

HyLife Pork フェイスブック : <https://www.facebook.com/hylifepork/>

■ 「3・3・6分の法則」で簡単！おいしく！厚切りポークステーキの焼き方動画公開中

厚切りポークステーキは「生焼けが心配」「焼きすぎで身がパサパサしてしまった」など、一般的に焼き方が難しいとされています。ハイライフポークではフライパン一つで、火の入れ方と焼き時間を合わせるだけでどなたでも失敗することなく、簡単にジューシーなポークステーキが焼ける解説動画を制作しました。ぜひお試しください。

HyLife Pork 厚切りポークレシピページ : <http://hylifepork.com/table/atsugiri/>



<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。

本年10月1日より「株式会社 HyLife Pork Japan」を設立。日本のお客さまの好みを徹底的に研究すること、よりおいしい豚肉をお届けすることを目的に活動しています。

<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、とんかつなどの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、しっかりと白く締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。



・ホームページ:<http://hylifepork.com/>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社 HyLife Pork Japan TEL : 03-6452-5614