



世界三大珍味トリュフを 食べて育った『ラ トリュフ ポーク』 ～2月7日(木)に無料試食会を開催～ お土産付き！

食料品の輸出入や販売などの事業を展開している（株）ブルーバードは（東京都新宿区）、トリュフを毎日食べて育った高級豚肉『ラトリュフ ポーク』を販売します。

今年、3/5～3/8に行われる日本最大8万人が来場する食の展示会フーデックスに出展し営業活動を行いますが、今後の積極的な販売展開を行うに当たり、まずはプレス様・バイヤー様向けの試食会を行います。

『ラトリュフ ポーク』は、トリュフの中でも希少価値の高いイタリア産白トリュフを毎日与え、緑豊かな新潟の山野で時間をかけて大切に育てました。一口食べれば、すぐに噛み切れるほど柔らかいのにほどよい歯ごたえに驚かされることでしょう。アミノ酸量が国産豚の平均より高いため、噛むごとにうま味やコク、まろやかさが豊富な肉汁が口いっぱいに広がります。



ラトリュフ ポークをはぐくむ豊かな自然環境

『ラトリュフ ポーク』の魅力

一番好評をいただいているのは、バラ肉を薄くスライスしたしゃぶしゃぶと、ロースを厚めに切って揚げたトンカツです。また、脂身が苦手だという方には、脂身が少ないので簡単にかみ切れるほど柔らかく、豚特有の風味も楽しめるヒレがオススメです。今回ご紹介するバラ肉、ロース、肩ロース、もも、ヒレの他、今後はハム、ベーコン、生ハムなど加工品も展開していく予定です。



ラトリュフ ポークのしゃぶしゃぶ



ロース肉

トリュフに含まれる成分

今までトリュフはその貴重さから成分分析がほとんど行われてきませんでした。しかし今回、抽出液を調べたところ、アンチエイジングや抗ストレス作用等に有効なDHEAの生成を促進する効果があることが判明。また便秘やコレステロール抑制に効果があると思われるオレイン酸も豊富です。美食への意識が高い女性にふさわしい豚肉といえます。



餌となるトリュフ

3/5から始まるフーデックスでは、"女性目線"による新しい食のトレンドを発信する美食女子というコンテストもあり、こちらにもエントリー中。フーデックスから始まる営業展開を見据えて様々な企画を予定しております。



2月7日(木)『ラトリュフポーク』 試食会イベント出欠フォーム FAX: 03-5434-5587

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申し込み用紙に必要事項をご記入の上、
2月4日(月)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。

※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めにいただけようお願いいたします

●今回ご来場いただいた方には、ラトリュフポークで作った特製ハムのお土産もご用意いたします！

2013年2/7(木) (18:30 ~ 20:30 2時間制)

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■該当するものにチェックして下さい

●ご出席 () 名

また、ご出席人数の関係上、日時のご希望に添えない場合があります。

ご希望に添えない場合はご連絡させて頂きます。ご了承の程、宜しくお願ひ致します。

■取材のお申込み

取材記者対応日時2/7日でご都合が悪い場合はご希望の日時にて個別に面談の対応を致します。

■会場

開催日時: 2013年2月7日(木) 18:30 ~ 20:30

会場: SMOKE バー&グリル

住所: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-10-1

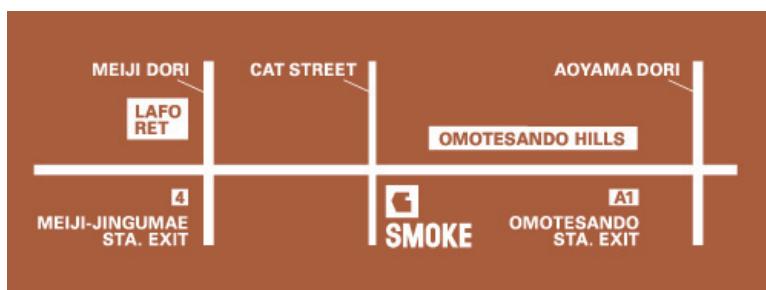
GYRE 4F

TEL: 03-5468-6449

アクセス: 東京メトロ明治神宮前駅より徒歩約3分

東京メトロ表参道駅より徒歩約4分

JR原宿駅より徒歩5分



■FOODEX 出展情報

日本最大の食の祭典

FOODEX JAPAN 2013 に 出展決定！

開催日: 2013年3月5日(火) ~ 8日(金)

開催時間: 10:00 ~ 17:00

(最終日は16:30まで)

会場: 幕張メッセ 1 ~ 8ホール

住所: 〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

TEL: 043-296-0001(代表)

アクセス: 京葉線 海浜幕張駅 徒歩約10分

ブースNO: 8D72

URL: <http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/>

<本リリースに関するお問合せ先>

マーケティングセバスチャン株式会社内、トリュフポーク案内係 担当 岡本・濱崎・永井

TEL 03-6303-1103 FAX 03-5434-5587

E-mail okamoto@mksjapan.com URL: <http://www.blue-bird.co.jp/bb/index.html>