

健康な豚はおいしい！

ぜひ『宮崎ブランドポーク』 を食べ比べてみてください！

～2月19日(水)に福岡で試食会を開催～

宮崎ブランドポーク普及促進協議会と宮崎県は、宮崎県産豚肉の魅力
を広く知っていただくため、シェフ・バイヤー・プレスを対象に合同で
試食会を開催します。お申し込みは、お手数ですが2枚目のフォーム
からFAXにて、03-5434-5587までよろしくお願いいたします。



意外と知られていない豚肉王国、宮崎

養豚といえば鹿児島を思い浮かべる方も多いかと思いますが、宮崎県の豚肉生産量は全国2位。鹿児島に次ぐ豚肉王国なのです。特に豊かな自然と温暖な気候の中で健康的に育まれた豚が多く、その中でも、肉質・脂肪が良好で、飼育管理や衛生プログラムなど厳しい基準をクリアしたものが『宮崎ブランドポーク』として名乗ることができます。

『宮崎ブランドポーク』試食会のメニュー

今回の試食会では、宮崎ブランドポーク認定の2銘柄（まるみ豚・はまゆう豚）と認定推進中の2銘柄（おいも豚・米寿豚）を、煮る・焼く・蒸す（茹でる）・揚げるといった基本的な調理法でシンプルにご提供します。また、シェフが普段使っている業務用調味料も用意。日常使いの調味料でアレンジのイメージが湧くようにします。ぜひ、それぞれの豚肉の魅力を食べ比べてみてください。しかも、今回は西鉄グランドホテル料理長が自らデモンストレーションを行います。

まるみ豚

愛情や環境作り、エサ、水などにこだわって育てられたまるみ豚。脂が甘くて臭みがないので、豚肉が苦手な方でもおいしく召し上がっていただけます。



はまゆう豚

南国宮崎の太平洋に面した温暖な地、川南町尾鈴の大地で健康に育った豚が一番美味しいをモットーに安全・安心な臭みの無いジューシー豚肉の提供を従業員一丸となって取り組んでいます。



おいも豚

おいも豚は仕上げ60日間、食物繊維やビタミンCたっぷりの宮崎県産さつまいもを食べています。もちもちとした食感の肉質と、脂身は濃厚で奥深い味わいです。



米寿ポーク

宮崎県産の米を食べて育った米寿ポークは、月に200頭出荷されるやや貴重な豚肉。脂身はあっさりしていて、くせの無い、蒸しても深い旨みが保てます。



<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
担当：濱崎・阿部・永井
TEL:03-6303-1103 FAX:03-5434-5587
E-mail:hamasaki@mksjapan.com

<宮崎ブランドポークに関するお問合せ先>

宮崎県経済農業協同組合連合会
担当：河野
TEL:0985-31-2134 FAX:0985-31-5762
E-mail:kawano_mas@kei.mz-ja.or.jp



宮崎ブランドポーク普及促進協議会とは

宮崎県と JA 宮崎経済連（宮崎県経済農業協同組合連合会）、生産農家が一体となってブランド化に取り組んできたのが「宮崎ハマユウポーク」です。「宮崎ハマユウポーク」以外の宮崎県産豚肉もブランド化させるため、2012 年に「宮崎ハマユウポーク普及促進協議会」の名称を「宮崎ブランドポーク普及促進協議会」へ変更。宮崎県で生産されるブランド豚の品種改良・PR・販売に努めています。

試食会出欠フォーム	
2/19(水) 宮崎ブランドポーク試食会出欠フォーム	
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17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、お早めにご返信くださいますようお願いいたします。当日は4種の食べ方×4ブランドのアンケートを配布しております。お手数ですが今後のブランド向上のため、ご協力の程よろしくお願いいたします。	
ご 芳 名	
貴 社 名	
ご 住 所	
T E L	F A X
E - mail	
ご参加人数	

開催日時 | 2014年2月19日(水)
15:00 ~17:00

会 場 | 西鉄グランドホテル プレジール

住 所 | 〒810-8587 福岡県福岡市中央区大名2-6-60

T E L | 092-771-7171

アクセス | 地下鉄天神駅2番出口から徒歩1分
西鉄福岡(天神)駅から徒歩約5分
西鉄バス 西鉄グランドホテル前
天神バスセンターから徒歩約5分
JR博多駅から車で約10分

