





2月1日(水) ▶ 2月28日(火)

至福の旨さ、信州オレイン豚

緑の山々から薫る、さわやかな空気と清らかな水。豊かな自然に囲まれた信州は、 優れた食材の宝庫です。そこに新たな信州産のブランド豚が誕生しました。 独自開発した専用飼料を与えて丁寧に育て上げ、オレイン酸含有率の自主基準値を クリアした豚肉「信州オレイン豚」。生産から製造販売まで一貫した安全体制も自慢のひとつ。 信州の自然と、生産者の愛情をたっぷりと詰め込んだ至福の旨さを、ぜひお楽しみください。

信州オレイン豚 こだわり

1. 信州オレイン豚はオレイン酸含有率 45%以上!

🐙 自主基準をクリアした豚だけをご提供

「信州オレイン豚」は、一般的な国産豚肉と比較して旨み・甘み・コク・まろやかさの数値が高いのが特徴です。 その名の通りオレイン酸含有率が 45%以上と豊富で口にした時、脂が溶ける温度が低くなめらかな舌触りも おいしさのポイントです。信州オレイン豚のバラ肉は、肉質がとてもやわらかいです。脂肪分が多い部位ですが、 その脂肪分がおいしいです!

オレイン酸とは?

オレイン酸は、オリーブ油や椿油などに多く含まれる一価不飽和脂肪酸のひとつです。 高コレステロール、高エネルギーの食事が原因で過剰に増えた 悪玉コレステロールを抑制し、生活習慣病を予防・改善するといわれています。

2. 専用の飼料を独自開発

トウモロコシやお米、マイロ(こうりゃん)などの穀物を 主にブレンドし独自開発した専用飼料を与えて育てる ことにより、豚肉のうま味に影響を与える 一価不飽和脂肪酸の「オレイン酸」含有率が増加し、 柔らかくて優れた肉質の豚肉になります。



3. 認定制度

信州オレイン豚は、1頭1頭識別管理され、生産農場・ 識別番号・加工日・オレイン酸測定値を記載した 証明書が発行されます。



~オレイン豚の会 HP より~

信州オレイン豚のおいしさを存分に引き出した各レストランのメニューをお楽しみください。



信州オレイン豚バラ肉の 回鍋肉丼ぶり

スープ・杏仁豆腐 付

¥ 1.400

中国レストラン



 $11:30 \sim 14:00 \text{ L.O.}$ $17:30 \sim 21:00 \text{ L.O.}$

TEL.0263-37-0511



信州オレイン豚の フロマージュカツレツ

ホテルメイドブレッド 付

¥ 2.000



FRENCH RESTAURANT フランス料理 ソルプレーサ

 $17:30 \sim 21:30 \text{ L.O.}$ ※3日前までの要予約 TEL.0263-37-0510

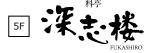


信州の新しいブランド食材

信州オレイン豚の しゃぶしゃぶ 鍋御膳・すき焼き鍋御膳

野菜各種・先付・香の物・水菓子付

各¥2.500



 $11:30 \sim 13:30 \text{ L.O.}$ 月曜日定休・祝日は営業 TEL.0263-37-0515



