

信州オレイン豚フェア

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

3つの
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ら、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、肉質がとても柔らかいです。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

1F 聖紫花

Chinese Restaurant SEISHIKA

11:30～14:00 L.O.
17:30～21:00 L.O.

TEL.0263-37-0511



信州オレイン豚の
フロマージュカツレット

ホテルメイドブレッド 付

¥2,000

14F SORPRESA
FRENCH RESTAURANT

フランス料理 ソルプレサ

17:30～21:30 L.O.

※3日前までの要予約

TEL.0263-37-0510



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

料亭

5F 深志楼

FUKASHIRO

11:30～13:30 L.O.
月曜日定休・祝日は営業

TEL.0263-37-0515

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。