



# HyLifepork®

ふつうの日を、ステキな日に。

2016年8月3日

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店

カナダの大自然で育ったプレミアム・ポーク

ハイライフ ポーク

## HyLife Porkブランディングプロジェクトを始動

第1弾として、ブランドショップ「HyLife Pork TABLE」を

2016年9月16日（金）、代官山にオープン



伊藤忠商事株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長:岡藤 正広)が49%出資するカナダ最大の養豚企業 HyLife Group Holdings Ltd.のマーケティング部門である HyLife Pork Asia Ltd.(ハイライフ ポーク アジア)日本支店は、2016年秋から、当社が提供するカナダ産豚肉「HyLife Pork(ハイライフ・ポーク)」のブランディング活動を本格的に推進することを決定しました。

HyLife Porkは、日本人の味覚に合わせた品種開発と、特別な飼料配合から生み出されたHyLife社の主力商品で、カナダの肥沃な大地において健康的に飼育された、赤身と脂身のバランスがよい柔らかくジューシーな味が特徴の豚肉です。この HyLife Pork は品種開発から飼料生産、養豚、加工、流通までを当社グループで一元管理をする、世界でも数少ない「一貫生産」を採用しており、高いレベルでおいしさを維持しているほか、トレーサバックシステムによる品質管理で、安心・安全を実現しています。

今回推進するブランディングプロジェクトにおける第1弾の取り組みとして、東京・代官山に HyLife Pork に関する情報発信の拠点となる「HyLife Pork TABLE(ハイライフポーク・テーブル)」を9月16日(金)にオープンします。HyLife Pork TABLEでは、HyLife Porkを使ったメニューをメインとしたカフェ&ダイニング運営を中心に、オリジナルグッズ販売のほか、さまざまなワークショップ・イベントなどを展開していく予定です。なお同施設は、キッザニア東京やホテル・CLASKAなどを手掛けた UDS 株式会社監修のもと、Tas Yard や Pho321 など話題の飲食店を手掛ける Landscape Products が内外装・ワークショップ設計を、湘南 T-SITE

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町9-8 URBANPARK代官山I 103

TEL:03-6452-5614 FAX:03-6452-5619

に出店された LIFE sea など、人気レストランを複数展開する相場 正一郎氏がメニュー開発・ショップ運営を担当しています。

HyLife Pork ブランディングプロジェクトでは、「ふつうの日を、ステキな日に。」をキャッチフレーズに、今後もさまざまな取り組みを通じて、高品質でリーズナブルな HyLife Pork の魅力を発信していきます。

## <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。

### HyLife Pork Asia Ltd. (ハイライフ ポーク アジア) 日本支店

日本オフィス: 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 9-8 URBANPARK 代官山 I #103

TEL:03-6452-5614

Web サイト: <http://www.hylifepork.com/>

## <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、しっかりと白くし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、カナダの大麦・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。



## <「HyLife Pork TABLE」について>

### **レストランのほか、ショップコーナーや一流シェフによるワークショップも随時開催**

HyLife Pork を実際に食べられる場として、2016 年 9 月、東京・代官山に初めてのショップ「HyLife Pork TABLE」をオープンします。HyLife Pork TABLE では、キャッチフレーズを「ふつうの日を、ステキな日に。」とした「HyLife 体験」をしていただくに、Premium Pork の「HyLife Pork ハーブ三元豚」を使った料理を提供する

カフェ&ダイニングを展開します。また、オリジナルグッズを販売するショップコーナー、そしてメインシェフの相場 正一郎氏ほかさまざまな料理人が講師を務め、「HyLife Pork ハーブ三元豚」のおいしい食べ方をレクチャーするワークショップなど、HyLife Pork の魅力を余すことなく体験できる場となる予定です。