

2017年7月14日

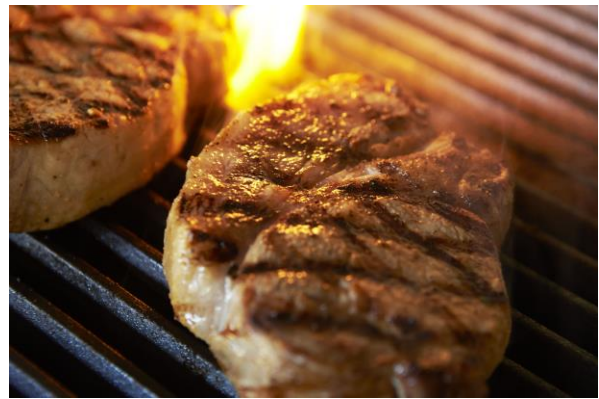
報道関係各位

HyLife Pork Asia Ltd. 日本支店

この夏、カナダを味わうビアガーデンが代官山に登場！
カナダで大人気の HyLife Pork とカナディアンクラフトビールの組み合わせを楽しむ

ハイライフポーク ビア ガーデン
「HyLife Pork Beer Garden in 代官山」

2017年7月17日（月）より期間限定でオープン



カナダ産豚肉「HyLife Pork（ハイライフ ポーク）」を使用したメニューを提供する代官山の話のブランドショップ「HyLife Pork TABLE（ハイライフ ポーク テーブル）」（所在地：東京都渋谷区猿楽町）は、7月17日（月）より、ビアガーデン「HyLife Pork Beer Garden in 代官山」を期間限定でオープンいたします。

HyLife Pork TABLE は、2016年9月に代官山にオープン、さっぱりした脂味で柔らかい食感のカナダ産豚肉 HyLife Pork を使ったメニューの数々やカナディアンフードやドリンクを提供しています。また、すぐに家庭に持ち帰れる料理ノウハウや豚肉料理の知識を伝えるワークショップ、クッキング・クラスを定期的開催、多様性のある豚肉料理の魅力や美味しさを発信する取り組みもご好評をいただいております。

今回は、テラス席エリアを新たにビアガーデンとして期間限定オープン、HyLife Pork を使ったビールによく合うメニューと、カナディアンクラフトビールなど各種ドリンクをご用意しました。開放的なテラス席空間で、ビアガーデンをお楽しみいただけます。メニューは、ドライリブや豚バラ肉の串焼き、自家製ハム、自家製グリルソーセージといった HyLife Pork を使用したメニューが中心で、HyLife Pork の「さっぱりした脂味で柔らかい食感」といった特長を生かし、提供するメニューは塩やハーブなどシンプルな味付けで仕上げ、ポークの旨みを最大限に引き出しました。シンプルかつ上質な HyLife Pork の味わいは、香り高く個性が強いカナディアンクラフトビールとも相性抜群です。

【「HyLife Pork Beer Garden in 代官山」概要】

- ・名称 : HyLife Pork Beer Garden in 代官山
- ・所在地 : HyLife Pork Table テラスエリア
(東京都渋谷区猿楽町 10-1 マンサード代官山 2 階) ※店内は通常営業を行なっております
- ・TEL/FAX : 03-6452-5497/03-6452-5498
- ・営業期間 : 2017 年 7 月 17 日 (祝) ~8 月 31 日まで
- ・営業時間 : 18:00-21:00 (L.O. 21:00)
- ・予約 : 不可
- ・ウェブサイト : <http://hylifepork.com/table/>
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/hylifeporktable/>
- ・Instagram : <https://www.instagram.com/hylifeporktable/>

※店内のお席は通常営業を行なっており、ランチ・ディナー営業を行なっております。店内のお席は予約が可能です。営業時間 ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:30) ディナー 18:00-23:00 L.O. (L.O. 22:00)

【ビアガーデン提供メニュー】

■ドリンク (キャッシュオンにて販売)

- ◇Canadian Craft Beer 1,000 円 (3 種)
- ◇Beer 500 円 ◇Whisky 500 円
- ◇Cocktail 500 円 ◇HyLife Special 1,000 円

* その他ソフトドリンクあり。* ドリンクは全て税込み価格。

■フードメニュー

- ・ドライリブ 200 円 (1 本) ・バッファロードライリブ 250 円 (1 本)
- ・豚バラ肉の串焼き 600 円 (1 本) ・HyLife Pork 自家製ハム各種 各 600 円
- ・30 日熟成生ハム・スモークハム・チョリソーサラミ・ポルケッタ
- ・自家製グリルソーセージ 1,000 円・チーズ盛り合わせ 1,000 円
- ・自家製タパス各種 各 500 円 (人参ラペ・カポナータ・ピクルス・キャベツマリネ)
- ・イタリア産グリーンオリーブ 500 円 ・プーティン (カナディアン風フライドポテト) 900 円
- ・スパイシーフライドポテト 600 円 ・グリルステーキ 150g 1,000 円



<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 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」をオープンしました。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」をしていただくために、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ています。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っています。

【運営会社概要】

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 東京都渋谷区猿樂町 9-8 URBANPARK 代官山 I #103

TEL :03-6452-5614

Web サイト：<http://www.hylifepork.com/>