



HyLifePork®

ふつうの日を、ステキな日に。

2017年10月10日

HyLife Pork Asia Ltd.日本支店

「おうちごはん」と HyLifePork が共同キャンペーン！今話題のプルドポークを作ってみよう！

「100名様商品サンプリングキャンペーン」

オリジナルレシピのインスタ投稿者募集。当選者 100 名には HyLife Pork 肩ロースプレゼント！

HyLife Pork Asia Ltd. 日本支店は、食卓アレンジメディア「おうちごはん」と共同で、2017年10月10日（火）から10月24日（火）まで、カナダ最大のシェアを誇るカナダ産豚肉「HyLife Pork（ハイライフポーク）」を使用したプルドポーク料理オリジナルレシピのインスタグラムへの投稿者を募集し、当選者に HyLife Pork をプレゼントする「100名様商品サンプリングキャンペーン」を実施いたします。また、サンプリングが外れた方でも、HyLife Pork オリジナルノベルティグッズセットが当たる「全員参加 #ハイライフプルドポーク投稿キャンペーン」を2017年10月10日（火）から11月24日（金）まで実施します。

●キャンペーンサイト応募 URL : <https://ouchi-gohan.jp/1083/>

●「おうちごはん」URL (<https://ouchi-gohan.jp/>)



〈キャンペーン概要〉

「プルドポーク」とは、豚の塊肉をほろほろになるまで柔らかく調理したカナダの家庭料理です。HyLife Pork の豚肩ロースはさっぱりとした脂と柔らかな赤身のバランスが程良く、プルドポークを作るのに最適です。「100名様商品サンプリングキャンペーン」では、HyLife Pork を使ったプルドポークのオリジナルレシピをインスタに投稿していただける方を100名募集し、当選者には HyLife Pork の肩ロースをプレゼントいたします。当選された方には、プルドポークのオリジナルレシピを作って料理のアレンジを楽しんでいただけます。また、サンプリングが外れた方でも「全員参加 #ハイライフプルドポーク投稿キャンペーン」として、プルドポークを作り、ハッシュタグつけてインスタにご投稿いただいた方の中から抽選で10名様に、トートバッグやステンレスボトル、ほか HyLife Pork オリジナルノベルティグッズセットが当たるキャンペーンを実施いたします。

【本キャンペーンに関する一般の方からのお問い合わせ先】

おうちごはん編集部 support@ouchi-gohan.jp

【HyLife Pork に関するお問い合わせ先】

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 FAX :03-6452-5619

【100名様商品サンプリングキャンペーン】概要

- 応募期間： 2017年10月10日（火）～10月24日（火）23：59まで
- 賞品内容： HyLife Pork 豚肩ロース 500g
- 当選人数： 100名
- 応募条件： インスタグラムアカウントをお持ちの方・賞品のHyLife Pork 豚肩ロースを使って料理し、「#ハイレイフプルドポーク」のハッシュタグを付けてインスタグラム投稿できる方
- 応募方法： キャンペーン概要をご確認の上、応募条件を満たす方であればどなたでもご応募いただけます。本ページの「キャンペーンに応募する」ボタンをクリックしてフォームに必要情報を入力して応募してください。
- 抽選・当選発表： おうちごはん編集部内で厳正な抽選を行い、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。賞品の発送は2017年11月2日（木）以降となります。
- 投稿期間： 2017年11月6日（月）～11月24日（金）23:59まで
- 賞品について： 賞品は冷蔵（クール便）にて配送します。
- お問い合わせ先： おうちごはん編集部 support@ouchi-gohan.jp
※土日祝日にご連絡をいただいた場合は、ご返信が遅れる場合がございます。
※本キャンペーンに関するお問い合わせは、HyLife Porkではなく、おうちごはん編集部までご連絡ください。
- その他： プルドポークのレシピや投稿時の注意などの詳細は、キャンペーンサイト応募サイトからご確認ください。
URL : <https://ouchi-gohan.jp/1083/>

さらに、参加者全員にもプレゼントが当たるチャンス！

「全員参加 #ハイレイフプルドポーク投稿キャンペーン」について：

商品サンプリングが外れてしまった方も、ご自身で用意した豚肉を使って料理し、「#ハイレイフプルドポーク」のハッシュタグを付けてプルドポークレシピを投稿いただくと、抽選で10名様に、HyLife Pork オリジナルノベルティグッズが当たります。インスタグラムアカウントをお持ちの方であればどなたでもご応募いただけます。当選者へは、おうちごはん公式インスタグラムのDMから、2017年11月27日（月）以降にご連絡差し上げます。応募期間（投稿期間）は2017年10月10日（火）～11月24日（金）23:59までとなります。



<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 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®

<「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/>