

2020年8月3日
株式会社 HyLife Pork Japan

ハイライフポーク×ティファール クックフォーミー エクスプレス (210 レシピ内蔵) が
10名様に当たる!

「お子さんと作ろう! おいしいぶたごはん」

Instagramキャンペーン

実施期間: 2020年8月3日(月)~8月31日(月)
ウェブサイトではオリジナルレシピも公開中!

日本のお客さま向けにおいしい豚肉を生産しているカナダの豚肉生産者 HyLife (ハイライフ) 社では、2020年8月3日(月)より株式会社グループセブ ジャパンが提供する、食材を入れてボタンを押すだけでおいしい料理ができる電気圧力鍋「ティファール クックフォーミー エクスプレス (210 レシピ内蔵)」とコラボレーションした「お子さんと作ろう! おいしいぶたごはん」Instagramキャンペーンを実施します。

HyLife Pork (ハイライフポーク) は、選別された品種とこだわりの飼料配合で、ジューシーで柔らかい肉質、あっさりとしてくどさのない脂身を実現、日本人の味覚に合わせて開発された豚肉です。また2018年4月には、ウインナー、ロースハムなど加工食品ブランド「代官山ハイライフポークシリーズ」を発売し、ご好評をいただいております。

今回のInstagramキャンペーンは、当社公式アカウント (@hylifepork)、及び Cook4me (クックフォーミー) 公式アカウント (@cook4me_japan) をフォローし、両アカウントの指定された投稿にいいね! をするだけで応募完了。応募者の中から抽選で10名様に「ハイライフポーク 3kg+ティファール クックフォーミー エクスプレス (210 レシピ内蔵)」が当たります。

また、ハイライフポークのウェブサイトおよびInstagram、クックパッド公式アカウントでは、「BBQ プルドポークバーガー」「メープルチャーシュー丼」など、ティファール クックフォーミー エクスプレスを活用した、お子さんと一緒に手軽においしく作れ、普段の食事からパーティなどイベントにもぴったりのレシピを紹介しています。



■キャンペーン概要

「お子さんと作ろう！おいしいぶたごはん」Instagramキャンペーン

- ・応募期間 : 2020年8月3日(月)~8月31日(月)
- ・参加方法 :
 1. ハイライフポーク公式アカウント (<https://www.instagram.com/hylifepork/>)
Cook4me (クックフォーミー) 公式アカウント (https://www.instagram.com/cook4me_japan/)
両方をフォロー
 2. キャンペーンに関する両アカウントの指定投稿に「いいね！」をする
- ・賞品 : ハイライフポーク 3kg + ティファール クックフォーミー エクスプレス (210レシピ内蔵) 10名様

■ティファール クックフォーミー エクスプレスを活用した、簡単・おいしいぶたごはんレシピを公開中

ハイライフポークでは、公式サイト、Instagramアカウント、クックパッド公式キッチンにてクックフォーミー エクスプレスを使ったおいしい豚肉料理5品を公開中。バーガーやローストポーク、チャーシュー丼など、お子さまと一緒に作れ、普段の食事からパーティなどイベントにもぴったりのレシピとなっていますので、ぜひお試しください。

ハイライフポークレシピページ : <http://hylifepork.com/table/recipe/>



メープルチャーシュー丼



ハワイアンスペアリブ



BBQ プルドポークバーガー



アップル&ハーブ風味のローストポーク

〈HyLife（ハイライフ）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。

2016年から日本でのマーケティングを強化するために活動する「株式会社 HyLife Pork Japan」では日本のお客さまの好みを徹底的に研究すること、よりおいしい豚肉をお届けすることを目的にさまざまな取り組みを実行しています。

〈HyLife Pork（ハイライフポーク）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。しゃぶしゃぶやしょうが焼きなどの薄切り肉、とんかつなどの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、しっかりと白く締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 社のハイライフポークです。ハイライフポークは、豚肉の品質に大きく関わりとされる飼料も、自社の栄養士や獣医の指導のもと、カナダの大麥・小麦を含む最適な飼料バランスを追求しています。また、ハーブを飼料に配合することで、よりよい香りと旨みを持ったプレミアムポークの「ハイライフポーク ハーブ三元豚」もあります。



■HyLife Pork web サイト／SNS

HyLife 社では、ハイライフポークを使った豚肉料理や、東京・代官山にあるブランドショップ「HyLife Pork TABLE」のメニュー紹介、カナダ現地の様子など、さまざまな情報を Web サイト、インスタグラム、フェイスブック、クックパッド公式キッチンで発信しています。

HyLife Pork Web サイト

:<http://hylifepork.com/>

HyLife Pork TABLE Web サイト

:<http://hylifepork.com/table/>

公式インスタグラム

:<https://www.instagram.com/hylifepork/>

公式フェイスブック

:<https://www.facebook.com/hylifepork/>

クックパッド公式キッチン

:<https://cookpad.com/kitchen/32591240>