

# Tokachi Gourmet Fair

in 北の屋台



世界的にも希少なマンガリツツア豚を  
北の屋台で楽しめる特別な4日間。

3.20 WED ▶ 3.23 SAT

食料自給率1212%を誇り、食と農林漁業を柱とした「フードバレーとかち」を推進する北海道十勝。

そんな食材の宝庫十勝において、美食家たちをうならせる美味しいお肉

「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」が2016年 幕別町で誕生しました。

地元十勝での認知度はまだまだこれからなことから、この美味しいお肉をより多くの人に味わっていただきたいと、

十勝の食と人々が集う「北の屋台」で期間限定のフェアを開催いたします。

今フェアでは「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」を使った特別メニューを特別価格でご用意しました。

ぜひこの機会に十勝が誇るマンガリツツア豚をお楽しみください。

全20店舗が  
特別メニューを  
スペシャルプライスで!

各店メニューは  
こちらから



TON×TON  
運営:東洋(株)

## 最高品質のマンガリツツア豚を十勝から / 十勝ロイヤルマンガリツツア豚とは

美食の国ハンガリーの国宝に認定されるマンガリツツア豚は、約50年前、生産効率の良い品種の普及に伴い絶滅寸前にまで追い込まれました。そんな世界的にも希少な豚をアジアで初めて生体輸入し、北海道十勝の地で繁殖、飼育に成功し生まれたのが「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」です。

ハンガリーと緯度の近い十勝で、伝統的な飼育方法である「自然放牧」で飼育し、特別な飼料(北海道産の大豆や小麦)で育つ「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」は、時間と労力がかかる分、赤身が濃厚で霜降り率が高いという特徴を持っています。

また脂肪は、融点が一般的な三元豚に比べて約10℃も低く、口の中に入れた瞬間にさらっと溶けるような食感と不飽和脂肪酸が多く含まれているのも大きな特徴です。

