

2018年6月15日

千葉県産「恋する豚」を使った 「夏に食べたいおすすめの一品」販売 2018年7月、8月 中国料理「桃李」にて

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年7月と8月に中国料理「桃李」(本館2階)にて、成田空港に隣接する千葉県香取市にある「恋する豚研究所」のブランド豚である「恋する豚」を使った料理を月替わりでご提供いたします。いずれも真夏にふさわしい逸品です。



7月限定 千葉県産「恋する豚」の揚げ物
鉄板焼きカレーソース 夏野菜と共に



8月限定 千葉県産「恋する豚」と夏野菜のレモン塩麴炒

中国料理「桃李」の料理長・大八木が、通勤途中にある「恋する豚研究所」のユニークなネーミングに注目したことが今回の企画に繋がりました。地産地消として同じ北総地区で飼育されている美味しい豚肉を、お客様に味わっていただきたいという想いからスタートし、地域社会に貢献する取り組みとしても成功させたいと願っています。

「恋する豚研究所」というユニークな社名は、豚が恋をしてしまうほど生産者が愛情たっぷりに豚に接するという意味です。「恋する豚研究所の「恋する」というのは、「豚に恋する」のではなくて「豚が恋する」イメージ。恋をすれば、健やかでおいしい豚が育つのではないかと思います」と生産者は語っています。

「恋する豚」は口あたりがなめらかで、くさみが少なく、脂のほのかな甘みが口に広がります。あと味はすっきりしていて、ついまた食べたくなってしまいますおいしさです。「恋する豚」は、独自に開発した発酵飼料を食べて

います。発酵飼料は、生きた乳酸菌や麹菌を多く含んでおり、生きた菌を摂ることで、豚の腸内の善玉菌を増やし、病気になりにくい体にしようとする、「プロバイオティクス」に取り組むことで健康な豚を育てています。

今回は「恋する豚」の旨味を引き出すべく、7月と8月にそれぞれ特別な一品をご用意しました。7月は、特に真夏の時期にお召し上がりいただきたい「千葉県産恋する豚の揚げ物 鉄板焼きカレーソース 夏野菜と共に」を、8月は暑さで疲労の蓄積している身体を癒す料理「千葉県産恋する豚と夏野菜のレモン塩麹炒め」をご用意します。

【千葉県産 “恋する豚” おすすめの一品】概要 ※料金はサービス料・税込

販売期間:2018年7月1日(日)～8月31日(金) ※料理内容は月替わり

販売場所: 中国料理「桃李」(本館2階)

料 金:各3,200円(One Harmony 会員 2,560円)

内 容:

※7月限定※ 千葉県産「恋する豚」の揚げ物 鉄板焼きカレーソース 夏野菜と共に

※8月限定※ 千葉県産「恋する豚」と夏野菜のレモン塩麹炒め

※One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJAL シティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルを ご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。



「恋する豚」を生産する在田農場のみなさん
(千葉県香取郡東庄町)



環境と向き合う養豚を目指しています

恋する豚研究所ホームページ: <http://www.koisurubuta.com/>

ご予約・お問い合わせ TEL:0476-32-0015 (レストラン予約 9:00～18:00)



2018年5月21日に開業40周年を迎えたホテル日航成田では、
“SHINKA 40 Project”【進化 × 深化 × 新化 = 真価】
と銘打って様々な企画や取り組みを展開してまいります

報道機関からのお問い合わせ先

〒286-0106 千葉県成田市取香500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当: 櫻井 洋司 / 葛城太郎 / 石原真佐臣 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084

e-mail:sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします