郡山ビューホテル 郡山ビューホテルアネックス

福島県産 ブランド豚

2020年 **10·11·12**月



---麓山高原豚は、県内指定農家による「限定生産」です。安全性と健康面、さらに豚肉の持つ「旨み」を 引き出すために、次の取り組みがされています。 ●優れた種豚を活用しています。

- ●厳選された原料による専用飼料を使用しています。
- I. 安全性への配慮
- \* ポストハーベストフリー(PHF=収穫後の農薬散布なし) Ⅱ. 健康面と美味しさへのこだわり

- 間、膣原団と美味しさへのこたわり
  \* 良質な脂肪をつくるためにキャッサバ (イモ類)・マイロを使用しています。
  \* 必須脂肪酸の一つであるα-リノレン酸を含む「荏胡麻」を使用しています。
  \* 肉の臭みを抑え、ジューシーな鮮度を保つ効果のある天然樹木エキス(木酢酸)を使用しています。
  \* 動物性の原料を使用しない「純植物性」の飼料です。

## 匠のこころ豚

福島県南部の田園が広がる地域に所在する、のどかな環境で飼育されています。豚が順調に発育できる よう常に健康状態を観察し、「良いエサ」、「良い水」、「良い環境」に気を配って育てられました。 豚の飼育の匠が愛情をたっぷりと、心を込めて作った豚は皆様に喜んでもらえると思い、国産豚肉 『匠のこころ豚』と名付けられました。

福島県内で初めて「<mark>農場HACCP認証</mark>」と「**JGAP認証**」を取得した農場で育てられています。



ポークのミラノ風カツレツ

ランチ ディナー

お一人様 1,300円(税別)



-クジンジャ-

お一人様 1,300円(税別)

郡山ビューホテルアネックス 営業時間/ランチ 11:30~14:30(L0.14:00) ディナー 17:30~21:00(L0.20:00[F]20:30[D])

1階カジュアルダイニング「spoon」 ま面い合わせ **お**024-939-1129



季節野菜と匠のこころ豚の黒酢炒め

お一人様 1,000円(税別)



舞茸の匠のこころ豚巻き XO醤ソース

- お一人様1,000円(税別)

郡山ビューホテル本館 3階 中華料理「唐紅花」 📶 🛣 024-924-1115

麓山高原豚

営業時間/ランチ 11:30~14:30(LO.14:00) ディナー 17:30~21:00(LO.20:00)

麓山高原豚しゃぶしゃぶ会席

- お一人様 5,500円(税別)

先附(萩豆腐)/前菜(三種盛り)/造り(二種盛り)/焼物(秋刀魚味醂干し)/ 麓山高原豚しゃぶしゃぶ/食事(うどん)/水菓子



匠のこころ豚 角煮御前 お一人様 3,300円(税別)

匠のこころ豚角煮/造り/小鉢/食事セット/水菓子

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

郡山ビューホテルアネックス 営業時間/11:30~21:30 ご予約・お問い合わせ 6階 日本料理「舟津」

完全予約制

☎024-939-1169