

## 北海道産 銘柄豚 “ゆめの大地 四元豚”が初登場！ ビッグボーイ「ゆめの大地ポークフェア」開催！

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：長久保 文康 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」では、1月13日（木）より、北海道産銘柄豚“ゆめの大地 四元豚”を使った「ゆめの大地ポークフェア」を開催します。

今回のフェアでは、ゆめの大地ポークのきめ細かい食感と、口に入れると溶け出す脂の甘みを最大限に引き立てたグリルメニューが登場します。

### ～ゆめの大地 四元豚 とは～

「ゆめの大地 四元豚」は、ランドレース種、大ヨークシャー種、デュロック種、パークシャー種（黒豚）をかけあわせた、高品質の四元豚です。麦・芋を飼料として肥育しており、オレイン酸が多く、口に入れると脂が溶け出します。甘みがあり、溶けるような口当たりで、柔らかな食感が特長です。



「北海道産直火焼グリルポーク～焼きじゃが添え～」は、オーダーごとに岩塩とホワイトペッパーで下味をつけ、ビッグボーイ自慢の高温直火焼で香ばしく焼き上げています。ソースは、ゆめの大地ポークのおいしさを引き立てる、甘みのある「牡蠣醤油」とピリッと味変も楽しめる「ゆず胡椒」をご用意しました。赤身と脂身を一緒に大きくカットし、ソースとのマリアージュをお楽しみください。また、ガロニにはゆめの大地ポークが育った広大な北海道をイメージさせる、焼きじゃがを添えました。

ぜひこの機会にお近くの「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」にお越しください。

## ●“ゆめの大地 四元豚”フェア商品

「手ごねハンバーグ&グリルカットポーク～葱ポン酢ソース～」 「直火焼グリルチキン&グリルカットポーク～葱ポン酢ソース～」は、ハンバーグやグリルチキンに、ビッグボーイ特製葱ポン酢ソースとあわせた一口サイズのゆめの大地ポークを味わえる商品です。香ばしく焼き上げたゆめの大地ポークを、焼くことで甘みを引き出した葱と、さっぱりとした味わいのポン酢、アクセントのゆず胡椒が引き立てます。



手ごねハンバーグ&グリルカットポーク  
～葱ポン酢ソース～  
980 円(税込 1,078 円)



直火焼グリルチキン&グリルカットポーク  
～葱ポン酢ソース～  
980 円(税込 1,078 円)

## ★同時開催★ 1月13日～冬限定「和風フェア」

ビッグボーイ自慢の手ごねハンバーグや直火焼グリルチキンにお替り自由のサラダバーとスープバーがついた大変お得なワンプレートメニューに、この時期が旬の長葱やゆずを使ったトッピングが登場します。長葱を軽く焼くことで甘さを引き出し、ゆずピールとゆずパウダーのさわやかな香りが食欲を掻き立てます。



ゆず香る！焼き葱と茄子のハンバーグプレート  
880 円(税込 968 円)



ゆず香る！焼き葱と茄子のチキンプレート  
880 円(税込 968 円)

※「ゆめの大地ポークフェア」は217店舗で販売予定です。(1月11日時点)

※ステーキビッグボーイ・ステーキヴィクトリア・ビッグボーイダイニング早稲田店では一部商品の価格が異なります。

※2月下旬まで販売予定です。

以上

**ZÉNSHO**

<https://www.bigboyjapan.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>