



# ポーク ジャーキー

## 試験販売&試食会



選び抜いた飼料で育った豚「雪乃醸」

発酵飼料を与えて健康に肥育された豚は脂肪が純白で融点が低く、あっさりとして、とろけるようなうまみが特徴の豚肉です。

2種類の商品を会場でご紹介

**A** **B** あなたはどちらがお好み？



「かぶりついてみりん」

食べ応えある大判サイズ



※写真はイメージです。実際の商品と異なります。



「雪のポークジャーキー」  
～三河産しそパウダーを添えて～

しその香り豊かな上品な味わい



※写真はイメージです。実際の商品と異なります。

日時 **2/21** (金) 午前 11:00～  
午後 2:00

会場 **道の駅 豊根グリーンポート宮嶋**  
豊根村坂宇場字宮ノ嶋29-3 TEL:0536-87-2009  
※積雪など悪天候の場合には中止にすることがあります。

日時 **2/23** (日) 午前 10:00～  
午後 2:00

会場 **道の駅 田原めっくんはうす**  
田原市東赤石5丁目74 TEL:0531-23-2525

**入場無料**

※事前申し込み不要

お気軽にご来場ください

### 事業趣旨

東三河県庁では、産学官が連携した「名産品開発ワーキンググループ」を新たに設置して、愛知大学の学生を始め、地域企業等と協力のもと東三河地域の資源を活用した名産品開発を行っています。このたび、豚肉を活用した試作品ができましたので、東三河地域の「道の駅」において試験販売会を実施いたします。



名産品開発ワーキンググループ