

信州の新しいブランド食材

今年も開催!

# 信州オレイン豚フェア

1月9日(水)～2月28日(木)

オレイン酸含有率45%以上の自主基準値をクリアした「信州オレイン豚」。一般的な国産豚よりも「うまみ」「甘味」「コク」「まろやかさ」が高く、生活習慣病の予防・改善をするといわれるオレイン酸が多く含まれているのが特徴です。

ぜひ、この機会に信州の新しいブランド食材「信州オレイン豚」をご賞味ください。



**信州オレイン豚の  
ポークステーキジンジャーソース**  
信州オレイン豚と生姜のソースとの相性は抜群。うまみとコクを一層引き出します。  
パンorライス、コーヒー付 **¥2,000**

11:30～20:30 L.O.  
(日曜日・祝日 11:30～20:00 L.O.)



TEL.0263-37-1570



**信州オレイン豚の  
中国風クレープ包み**  
じっくり煮込んだ信州オレイン豚のチャーシューを北京ダックの皮で包みました。  
**¥800(1本)**

11:30～14:00 L.O.  
17:30～21:00 L.O.



TEL.0263-37-0511



**信州オレイン豚ロース  
朴葉焼き御膳**  
香ばしい朴葉の薫りとともに信州オレイン豚を味わい深く楽しめる御膳です。  
**¥2,500**

11:30～13:30 L.O.  
17:30～20:30 L.O.  
※月曜日定休(祝日は営業しております)



TEL.0263-37-0515



**信州オレイン豚の角煮パン**  
信州オレイン豚の角煮をパン生地でかわいく包みました。  
**¥250**

8:00～20:00



TEL.0263-37-0771



添加物を一切使用せず、塩漬けと乾燥のみで1年から2年の月日をかけてゆっくり熟成されます。

## 今年も信州オレイン豚の生ハムが完成!

2015年から毎年、北信地方・高山村の生ハム工房「TONYA」にホテルブエナビスタの調理人が出向き、本場スペインと全く変わらぬ製法で仕込みを続けている生ハム「ハモンセラノ」。今年も昨年仕込んだ「信州オレイン豚」の1年物が完成。来年にはうま味がさらに凝縮された2年物が完成予定です。本物の味をホテルブエナビスタでぜひご堪能ください。



2017年12月、高山村の工房で、西洋料理の征矢和寿と小林知裕が、1年物と2年物の仕込みを行いました。



生ハムの完成を祝う今年の引き渡しパーティーにて、前年仕込みを行った2名が、TONYAの佐藤明夫代表より、完成したばかりの1年物を受け取りました。



2018年も12月上旬に、ホテルブエナビスタ総料理長近藤慎也と、西洋料理長古幡大悟が、翌年以降の1年物・2年物の仕込みを行っています。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。