



TVや雑誌等の各種メディアで群馬県を紹介 新宿の2店舗で群馬の銘柄豚を積極的にPR!

「上州豚とことん」を様々な料理で提供!

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の活豚料理「inton」と活豚ダイニング「隠豚」を紹介します。両店は姉妹店で、ともに上州豚を仕入れており、積極的に群馬県産の豚肉をPRしています。この上州豚は安中市で飼育された「上州豚とことん」で、おいしい水と梅を配合した飼料で徹底した衛生管理のもと育てられており、キメが細かく豚肉特有の臭いがほとんどなく、食感は柔らかくソフトで甘みがあるとのこと。

活豚料理「inton」はランチで、上州豚のヒレ唐揚げ、上州豚しゃぶサラダ、上州豚とろ〜り角煮、上州豚生姜焼き等の様々な定食メニューが提供され、ディナーでは、上州とことん豚のねぎしゃぶ、とことん豚のスペアリブやBBQ大串焼き、豚トリップのトマト煮等様々な料理が提供されており、上州豚と旬の夏野菜の上にチーズをたっぷりかけた新メニュー「とろ〜りチーズタッカルビ」の新メニューも好評です。

活豚ダイニング「隠豚」はランチで、トントロ豚丼、上州とことん豚のやわらかヒレカツ定食、こだわりカツ丼等のメニューが提供され、ディナーは上州バラ肉鉄板焼(サムギョプサル風)、無花果豚ロース巻、大盤紙かつ揚げ、上州豚の様々な部位の串焼きが提供されていました。

両店の看板メニューである「上州豚とことん」のしゃぶしゃぶ鍋はお客様に大好評で、豚骨から抽出したコラーゲンと多くの薬膳を使用した人気の健康鍋「とんこつ薬膳」、女性に大人気の「豆乳ダシ」等工夫を凝らしたこだわりのダシで提供しています。

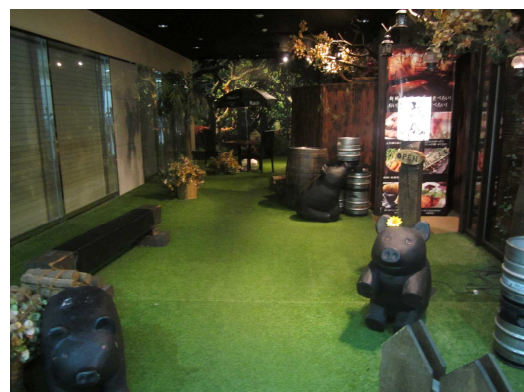
また、両店は「ぐんま食彩フェア 2018」でも積極的に参加していただきました。「inton」は「群馬県産豚肉・野菜のしゃぶ鍋」、「隠豚」は「上州麦豚のトンスキ」が提供され、都内のお客様に群馬県産豚肉の食味の良さをPRしました。

「inton」と「隠豚」の店舗情報

店舗名	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
活豚料理 「inton」	西新宿1-13-12 昭和ビルB1	JR新宿駅	月~土:11:30~15:00	日
		西口(徒歩3分)	月~土:17:00~23:30	
活豚ダイニング 「隠豚」	西新宿1-24-1 エスティック情報ビルB2	JR新宿駅	ランチ(月~金):11:30~15:00	日
		西口(徒歩5分)	ディナー:(月~木・祝):17:00~23:00 #: (金):17:00~23:20 #: (土):16:00~23:20	



「inton」店頭



「隠豚」店頭



「inton」のメニューで群馬県産をPR



「隠豚」の店頭で群馬県産をPR

