

大阪府立農芸高等学校で、廃棄される麺を飼料にして育てたブランド豚を使っています
“のうげいポーク”使用「肉汁つけうどん」 堺美原店で限定販売
 ～食品廃棄を減らして飼料費も削減 産学連携の取り組みです～

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田貴也)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、大阪府立農芸高校と共同で、店舗からの食品廃棄を減らしながら畜産の飼料費を削減する取り組みを行ってきました。そしてこのたび、この取り組みを通じて育てられた豚の肉を使った商品“のうげいポーク”「肉汁つけうどん」を、1月30日(土)～2月下旬の期間、店舗限定で販売します。

今回の商品は、農芸高校が2010年に商標を登録し、2013年10月には大阪府で生産される畜産物「大阪産(おおさかもん)」にも認定された“のうげいポーク”のブランド豚に飼料として、丸亀製麺で発生するお客様には提供しない鮮度の落ちた麺を使ってもらう取り組みを通じて誕生しました。エコで美味しい豚肉を使った「肉汁つけうどん」は、飼料として実際に麺を提供している堺美原店のみの限定販売です。

農芸高校の生徒たちが育てた“のうげいポーク”の旨味と白ねぎの甘みを引き出したつけ汁は、厳選した北海道産小麦から作る、風味豊かな丸亀製麺の麺と相性抜群です。「手づくり・できたて」にこだわった麺は、店内製麺した新鮮な麺を釜からすくって食べる、丸亀製麺の釜揚げ麺ならではのもちりした食感が楽しめます。もちもちの麺と相性の良い、コクのある深いつけ汁の味わいをお楽しみください。

丸亀製麺と大阪府立農芸高等学校による、環境にも優しく美味しい「肉汁つけうどん」を、この機会にぜひ味わって下さい。



商品概要

- 商品名： “のうげいポーク”使用「肉汁つけうどん」
- 販売価格： 並 590円、大 690円
- 販売開始： 2016年1月30日(土)より
- 販売店舗： 丸亀製麺堺美原店のみ

<本件に関する報道関係からの問い合わせ先>

株式会社トリドール 経営企画室 広報グループ 深堀、打保(うつぼ)

TEL : 03-5436-7600 E-mail: tori-pr@toridoll.com

<http://www.toridoll.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。