

カナダ産豚肉は

輸入量1位!

安心と高品質を届けるカナダポーク



※冷蔵・冷凍の合計 2024年食肉輸入量(財務省貿易統計による)

カナダ産豚肉の輸入量は年々増え、取扱い店舗も増加中です。またトンカツ店などフードサービスでも1980年頃から多く取り扱われています。2024年には外国産ポークの輸入量でNo.1になりました!

美味しいと、確かな安心。成長ホルモン・畜産薬剤(ラクトパミン)不使用等
カナダポークの掲げる「7つの約束」を厳守しています。
飲食店でも、スーパーマーケットでも、安心してお選びいただけるお肉をお届けしています。

カナダポーク 7つの約束

✓ 1 安全な農場で飼育

農場での食品安全管理の仕組み「カナダ品質保証プログラム(CQA®)」を実施。

✓ 2 法制化されたトレーサビリティ

すべての内豚の飼育から流通までの過程を管理、追跡可能です。

✓ 3 行き届いたアニマルケア

豚舎の環境、飼料、健康管理、繁殖など細かく規定し、豚の肉質を維持しています。

✓ 4 成長ホルモンは使用しません
一切成長ホルモンを使用していません。

✓ 5 畜産薬剤(ラクトパミン)不使用
人体に対して有害な影響を及ぼす恐れがあることから、使用していません。

✓ 6 安心な食肉加工工場で生産
政府登録のすべての加工工場はHACCPの承認を受けています。

✓ 7 養豚に最適な環境

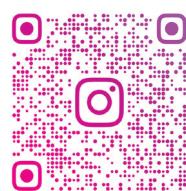
カナダの寒冷な気候は、病気の発生・感染が起こりにくく、新鮮な空気と水に恵まれた広大な土地は、世界で最も養豚に適した環境のひとつです。



カナダポーク
品質保証マーク

カナダポーク品質保証マーク VCP (Verified Canadian Pork)

安心で高品質なカナダポークであることを保証するマークです。
スーパーマーケットのトレイにも表示され、ひと目で分かる「カナダポークの目印」となっています。



CANADAPORK_JAPAN



カナダポークの美味しい
レシピの紹介に加え、取り
扱い店舗の店長&バイヤー
の声も発信しています。



カナダポークフェア Canada PORK FAIR

安心で高品質なカナダポークを使った期間限定メニューをご用意しました。
やわらかくてジューシーな絶品メニューをご賞味ください!

2026.1.9 fri → 1.22 Thu



B1F フードアベニュー 有楽町うまやの楽屋

④終日
カナダポークの
厚切りトンテキ定食

1日10食限定

1,500円

厚切りのカナダ産豚肉を柔らかく
ジューシーに焼き上げました。



B1F フードアベニュー モアナ キッチン カフェ

④終日
カナダポークの
ステーキプレート

1,480円

カナダ産豚肉の旨味と柔らかさを、
モアナキッチン風に仕上げた自慢の一品です。



B1F フードアベニュー 東京カレー屋名店会

④終日
カナダポークの
ヒレカツカレー

1日10食限定 1,200円

カナダ産豚肉のヒレカツと欧風カレー。マンゴープリン付き。



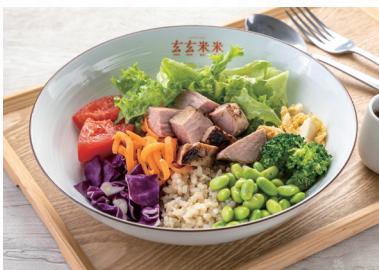
B1F フードアベニュー イタリアンダイニング DoNA

④終日
ジャボネーゼ
～豚バラ肉となす・きのこの和風

1日12食限定

1,250円

カナダ産豚肉と野菜をたっぷりつ
かった和風風味のパスタです。



B1F フードアベニュー 玄米米

④終日
カナダポークの塩麹グリル
玄米ボウル

M 1,380円・L 1,480円

塩麹で一晩漬け込みグリルしました。
ほんのり甘く麹の香る柔らかポークを
ぜひお試しください!



2F イトシアプラザ こてがえし

④終日
カナダポーク使用 トンテキ

1日5食限定

ランチ定食 1,210円

単品 トンテキ 880円
きめ細やかな赤身とあっさりとした
うまみのある脂身が特徴です。



2F イトシアプラザ ダッキーダック

④終日
(カナダポーク使用)
豚バラ肉とほうれん草・きのこの
豆乳ぐりーむスープパスタ

1日10食限定 1,300円

美味しいカナダ産豚肉を豆乳でさつ
ぱりとした味わいに仕上げた当店定
のスープパスタです。



2F イトシアプラザ 椿屋珈琲 有楽町茶寮

④終日
豚バラ肉と九条ネギの
しょうが和風ソース

1日10食限定

ランチセット 1,730円

お食事セット 1,880円

美味しいカナダ産豚肉を和風ベースで仕上げ
た有楽町茶寮限定スパゲッティです。京都九条
葱としょうがのアクセントが絶妙な一品です。



3F イトシアプラザ KAMONKA・點

④終日
カナダポークヒレ肉と野菜の
オイスターソース炒め

●ランチ(ご飯、スープ、和え物付き) 1,500円

●ディナー(単品) 1日20食限定 1,500円

柔らかいカナダ産豚肉を旬の野菜と
オイスターソースと合わせたお食事
にもお酒にも合う一品です。



3F イトシアプラザ ダイナミックキッチン&バー 響

④ランチ 11:00~15:00
カナダポークの味噌づけ焼き

1,500円

味噌漬けにした豚をメインにしたラン
チメニュー。鯛飯とお味噌汁はお
代わり自由のオススメ商品です。

カナダポークの特徴

■ カナダポーク=三元豚

三元豚を採用し、カナダの豊かな土地が育んだ麦など
国産ポークに近似した飼料を給餌しています。

■ やわらかくてジューシー

きめ細かな赤身とうまみのある脂身が特徴です。

■ くせがなく、冷めても美味しい

あっさりとしてくせがないため、どんな素材とも相性バツチリ。
またぱさつきにくく、冷めても美味しいポークです。

■ 成長ホルモン、畜産薬剤(ラクトパミン)不使用

人体に有害な影響を及ぼす恐れもある事から不使用としています。

※写真はイメージです。※価格は全て税込です。※商品がなくなり次第終了させていただきます。また、期間中はメニュー内容が変更になる場合がございます。

※諸般の事情により、本フェアは中止となる場合や提供時間が変更となる場合がございます。また、店舗により臨時休業となる場合がございます。



\ 施設情報はこちらから /