

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



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!

美味しさと、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

すべての肉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

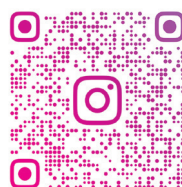
カナダの寒冷な気候は、病気の発生・感染が起こりにくく、新鮮な空気と水に恵まれた広大な土地は、世界で最も養豚に適した環境のひとつです。



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
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

① 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 東京カレー屋名店会

① 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 玄玄米

① 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 イトシアブラザ ダッキーダック

① 終日
<カナダポーク使用>
豚バラ肉とほうれん草・きのこの
豆乳くりむスープパスタ
1日10食限定 1,300円
美味しいカナダ産豚肉を豆乳でさっ
ぱりとした味わいに仕上げた当店限
定のスープパスタです。



3F イトシアブラザ KAMONKA・點

① 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。



B1F フードアベニュー モアナ キッチン カフェ

① 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 イタリアンダイニング DoNA

① 終日
ジャポネーゼ
〜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 Pasta です。



2F イトシアブラザ こてがえし

① 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 イトシアブラザ 椿屋珈琲 有楽町茶寮

① 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 イトシアブラザ ダイナミックキッチン&バー 響

① 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ないため、どんな素材とも相性バッチリ。
またばさつきにくく、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。

YURAKUCHO
ITOCiA



施設情報はこちらから /