



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ
〈どろぶたを
もっと知りたい編〉



生産者 紹介 エルパソ牧場代表
平林 英明氏

1945年生まれ、北海道帯広市出身。1973年、帯広に「レストラン・エルパソ」を開店。2004年に牧場を設立。国内でも少ない放牧養豚飼育にて自社ブランド豚「どろぶた」を飼育・販売されています。

- 主なテーマ
- アニマルウェルフェアについて
 - 現地の紹介
東京からのアクセス・十勝の環境・気候・観光・特産物
 - 十勝で、豚を育てるとどんな豚に育つの？
 - どろ豚の効果
(オレイン酸が多い、などなど)
 - 製造しているソーセージや缶詰、活動などについて



旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？
オンラインイベント

第1回

北海道十勝で育つ
「どろぶた」と
沖縄与那国島
「黒潮源流塩」を巡る

開催日時 2022年4月15日(金)
18:30~20:00 終了予定

お食事 与那国海塩で楽しむ、どろぶたとんかつ。前菜としてどろ豚のシャルキュトリもお楽しみいただけます。

募集参加者 (若干名) (今回のイベントの様子などについて、後日tonkatsu.jp公式サイトやSNSなどで、動画視聴できるようにさせていただきます。ご参加いただくにあたって、参加されるみなさまのコメントや様子などが掲載、配信されることにご了承願います)

お申込み方法 LINEの「tonkatsu.jp表参道」公式アカウントから、お友だち登録(右下QR参照)していただき、「オンラインイベント参加申し込み」とメッセージ送付願います。その際、氏名、連絡先のお電話番号を追記願います。座席数が少ないため、満席の場合はご了承ください。申し込み結果については個別に返信させていただきます。

LINE



参加費用 5,900円
(お食事代、みなさまにお土産をプレゼント)

tonkatsu.jp表参道は、「旅するとんかつ」をコンセプトとして、昨年11月にオープンしました。

「お召し上がりいただく豚肉をはじめとした食材のご当地を、旅しているかのように感じていただきたい。」「東西南北に伸びる日本の恵まれた自然、そこで生産者の努力によって育まれた産物を味わっていただきたい」。そのような想いで、日々とんかつを揚げております。今回のイベントでは、そこからさらに足を伸ばして、tonkatsu.jp表参道でお客さんと生産者のみなさまをオンラインでつなぎます。そこで普段はなかなか聞けないお話を聞きながら、とんかつをお楽しみいただきたいと思います。そこで、このイベントへの参加者を若干名、募集させていただきます。

記念すべき第1回の「旅するとんかつ」では、北海道は十勝で「どろぶた」を育てるエルパソ牧場代表 平林 英明さんと、日本の最西端、与那国島で塩を作られている与那国海塩代表 杉本和将さんのお二人を訪ねます。豚と幸せの契りを交わす平林さん。海塩を全工程において手作りされ、決して妥協を許さない杉本さん。お二人の深いこだわりを知ることで、きっと新たな美味しさを発見いただけると思います。

北海道と沖縄、まさに日本の端と端をつなぎ、日本の広さを実感しながら、とんかつをお楽しみいただければ幸いです。

旅するとんかつ
〈黒潮源流塩を
もっと知りたい編〉



生産者 紹介 与那国海塩代表
杉本 和将氏

1995年生まれ、沖縄県与那国町出身。2代目として修行も含め6年、先代から受け継いだ製法を守り続け、日々釜と対話しながら、まさに手塩にかけた塩を作られています。

- 主なテーマ
- 現地の紹介
東京からのアクセス・島の環境・気候・観光・特産物
 - 与那国で、塩をつくとどんな塩ができるの？
 - 海塩の効果
 - 生産している塩の説明、活動などについて

