



国内に100頭しかない幻の最高級豚肉
塚原牧場

『梅山豚』×『茶太郎's cafe やまの』
2周年記念コラボレーションコース

高級ホテルやミシュランガイド東京掲載などの有名レストランのみに販売されている「幻の豚肉 梅山豚」。国内唯一の生産者である塚原牧場様のご厚意により、「茶太郎's cafe やまの2周年記念コース」として当店に登場。

日本に100頭しかないという希少性だけでなく、こだわり抜いた肥育によって、わたしたちが食べ慣れている豚肉とはまったく異なる豊かな味わいと、上質の脂身の美味しさが「幻の豚肉」と称される所以です。梅山豚が持つジューシーで豊かな味を存分にご堪能いただけるコースをご用意いたしました。

開催期間 9月25日（木）～10月31日（金）（水曜定休）

各日限定 10名様

※ご予約なしでもオーダー可能ですが、各日、限定数になり次第終了となります。ご予約は下記までお電話ください。

塚原昇 × 野口富太郎 トークショー

10月2日（木）11:00～14:00 要予約 先着20名様

梅山豚の生みの親である塚原昇氏を茶太郎's cafe やまのに迎え、当園代表野口富太郎との講演を行ないます。また当日は、二人を交えて「2周年記念コラボレーションコース」をお楽しみいただきながら、座談会を予定しております。お一人様 2,500円（税抜）
詳細のお問い合わせ・ご予約は下記までお電話ください。

株式会社塚原牧場
代表取締役
塚原昇 氏



ご予約・お問い合わせ先
野口熊太郎茶園／茶太郎's cafe やまの

電話 0120-012-839

日本にたった100頭だけの原種豚



梅山豚は中国太湖豚系の原種豚でその味わいとさらりとした上質の脂肪分から最高級の豚肉とされてきました。現在、中国では希少種となり輸入が難しくなったため、日本で飼育されている梅山豚は塚原牧場様と農林水産省を併せ100頭前後です。



有名レストランのトップシェフ絶賛の理由

梅山豚は赤身の中の「サシ」と呼ばれる脂肪分の割合、いわゆる「霜降り」の度合いが、高級豚肉と一般的に言われるパークシャー種（黒豚）よりも高く、また肉質比較においても柔らかいのが特徴です。

そして、最大の特徴は肉汁の割合が他のどの豚種より非常に多いことです。加熱した際に肉汁は減少しますが、梅山豚は長期飼育の効果で加熱しても肉汁があまり損なわれません。

それら独自の特徴が有名レストランのTOPシェフが絶賛する梅山豚のジューシーで豊かな味わいの理由でもあります。

特製お茶胡椒を添えて

茶太郎's cafe やまの 2周年記念コラボレーションコースでは、梅山豚を存分にご堪能いただくとともに、当店オリジナル特製お茶胡椒も添えさせていただきました。茨城産青とうがらしと高級茶葉、そしてお茶の種子から抽出される貴重なオイルを使い、お茶の風味を活かしたこれまでにない調味料となっております。是非、梅山豚とともにご賞味ください。

茶太郎's cafe やまの 2周年記念コラボレーションコース

【コース内容】	食前茶	手揉み茶・食茶
	サラダ	梅山豚の生ハムサラダ
	スープ	梅山豚のスープ
	メイン	梅山豚の香味焼き 特製お茶胡椒と季節の野菜添え（猿島烏龍茶付き）
	食事	きのこの和風ペペロンチーニ お茶胡椒風味
	デザート	マロンアイスのテ・アフォガード
	紅茶	のびのび和紅茶

【料金】 2,500円（税抜）

【開催期間】 9月25日（木）～10月31日（金）（水曜定休） 各日限定10名様

※ご予約なしでもオーダー可能ですが、各日限定数になり次第終了となります。ご予約は下記までお電話ください。

ご予約
お問い合わせ先 野口熊太郎茶園／茶太郎's cafe やまの

電話 0120-012-839