

サステナブルな大豆で育ったアメリカンポークを楽しむ

Enjoy U.S. Pork Raised on Sustainable U.S. Soy.



サステナブルな生産の証 SSAP認証商品

る。拡大するSSAP認証マーク
きの大蔵製品に注目したい。

SSAP認証大豆の割合

日本に輸入されているアメリカ大豆の
約9割強が
サステナビリティー
認証大豆

約260万

アメリカ大豆輸入量全体

出所：財務省貿易統計及び
The Soy Export Sustainability Certification Port
などより作成

などより作成



大豆製品に使われる アメリカ大豆でグリーンな社会へ

日本で多くの大豆製品に使われているアメリカ大豆

CO₂の排出削減や、生物多様性に取り組み、地球環境の課題解決に貢献していく。

サステナビリティ認証プロトコル制度により、環境への負荷が少ない方法で生産・管理された大豆原料であることが証明されています。

エシカル消費の第一歩のためには、SSAP認証製品を探してみてください。

[ussoybean.ip/products](#)

檢索

SSAP認証

**SUSTAINABLE
U.S. SOY**



メニュー「ポークトーバーフェス」

ローストポーク、
プルドポークバーガー、
ベイビーバックリブなど
様々なアメリカンポークの
料理を楽しむ

大豆やトウモロコシといった
栄養豊富な穀物で育ったアメリカンポーク

ポークトーバーのイベント開催

米国食肉輸出連合会(USMEF)では、アメリカ生まれの祭典「Porktober(ポークトーバー)」の関連イベント開催する。10月中は、グランフロント大阪ショップ&レストランの施設内レストラン13店舗にて、アメリカンポークを使用したオリジナルメニューを提供する。さらにアメリカ食文化など本場のアメリカン・カルチャーを伝える「マザールーシー」、海と夕陽と富士山を一望するソレイユの丘にある「BBQ&BAR BONFIRE」などで、メニュー展開を開催予定だ。

イベント名／会場

レストランフェア／グランフロント大阪ショップ&レストラン
[実施日] 10月1～31日

マザールーシー メニューフェア
[実施日] 10月1～31日

BONFIRE ポークトーバーイベント／ソレイユの丘
[実施日] 10月1～31日

かつや 期間限定メニュー
[実施日] 10月6～26日

Porktober Fest
アメリカンポークを食べつくせ!!
2023.10.1 SUN - 10.31 TUE

グランフロント 大阪

SHOPS & RESTAURANTS

アメリカ生まれの食の祭典

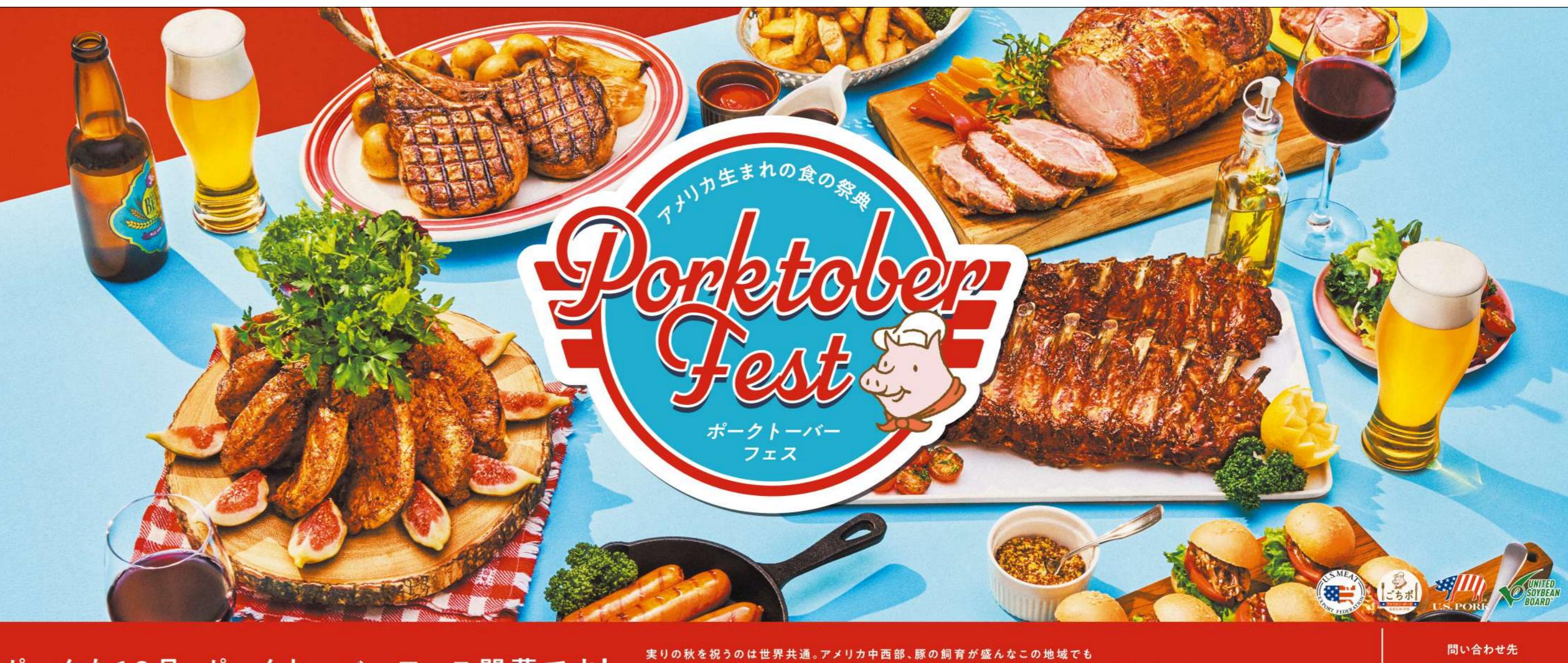
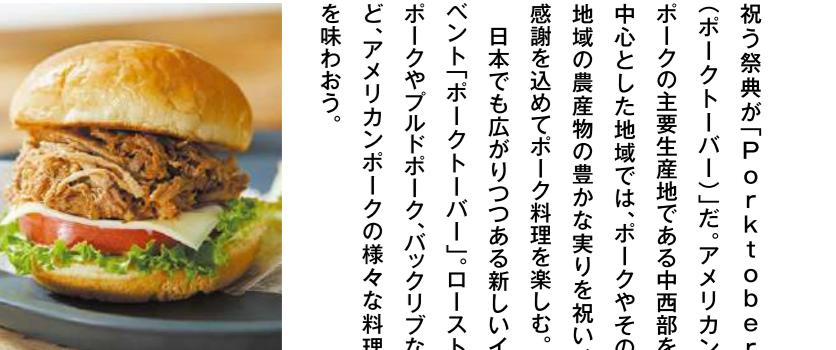
ポークトーバー

かつや

マザールーシー

BBQ&BAR BONFIRE

ソレイユの丘



実りの秋を
大地の恵み
ポークな10月、ポークトーバーフェス開幕です!

祝うのは世界共通。アメリカ中西部、豚の飼育が盛んなこの地域でも
を受けて育ったポークを家族や仲間と囲み、お祝いをします。それがポークトーバーフェス。

問い合わせ先
米国食肉輸出連合会
USMEF