

徳島の美味しいを

もつと身近に

期間限定の
特別企画

- ランチタイム限定 -

阿波畜産ブランド×阿波地美栄 魅力発信キャンペーン

期間: 12/1 月 ~ 12/7 日

平日(90分制) 11:30~15:00 (最終入店13:30)
土日祝(60分制) 11:30~14:30 (最終入店13:30)

会場: 徳島グランヴィリオホテル BUFFET RESTAURANT 『MYRICA』

料金: 大人・中高生 2,000円
7~12歳 1,000円 / 4~6歳 500円 / 3歳以下 無料
※ランチは事前支払い制となります。

MYRICA
ランチ予約

《予約可能時間》
11:30~
11:45~
12:00~



阿波とん豚の生姜焼き



阿波尾鶏と野菜のトマト煮



鹿のロースト〜黒スグリのソース〜

キャンペーン期間
限定メニュー

阿波とん豚の生姜焼き、阿波尾鶏の照り焼き、阿波尾鶏と野菜のトマト煮、
鹿のロースト〜黒スグリのソース〜、阿波牛スジ肉入り特製カレー、
阿波牛焼きライス、阿波とん豚を使ったミリカ風醤油焼きそば

週替わり実演

阿波地美栄（県産鹿肉）のメキシカンタコス

抽選キャンペーン開催！

アンケートに回答いただいた方の中から抽選で“12組24名様”に、
徳島グランヴィリオホテル 14階 阿波の鉄板焼きカウンターにて
ご用意する「特別ランチコースのペアチケット」をプレゼント！
詳細は、会場で配布される抽選応募用紙を要チェック☑

【当選内容】

阿波牛フィレ&サーロインの
食べ比べ特別ランチコース
ペアチケット

※前日までの完全予約制

※利用期間：R8.1.13 ~ R8.2.28

主催：徳島グランヴィリオホテル、徳島県、公益社団法人徳島県畜産協会、徳島県馬事畜産振興事業協議会、阿波地美栄推進協議会

阿波畜産ブランドと阿波地美栄のご紹介

◆ 阿波とん豚 (あわとんとん)

徳島県畜産研究課が、最新の遺伝子解析技術を駆使して選び抜いた、イノシシの美味しい肉質特徴を受け継ぐ、全く新しい高級ブランド豚です。

阿波とん豚は、イノシシの肉質の良さである、キメが細かく鮮やかな肉色、肉汁でジューシーな味、旨みのある脂肪を継承しています。

また、指定農場において徹底した個体管理をおこない、また餌の原料にもこだわり麦を中心とした専用飼料を与えています。



◆ 阿波地美栄 (あわじびえ)

徳島県ではシカやイノシシの肉を地域資源として有効活用し、地域の活性化に繋げるため、“地域が美しく栄えて欲しい”との気持ちを込めて、“阿波地美栄(あわじびえ)”と名付け、ジビエの魅力発信に取り組んでいます。

野山を駆け巡った天然の鹿肉は、鉄分豊富・高タンパク・低カロリー、さらに通常お肉にはないDHAやEPAが豊富に含まれています。



◆ 阿波牛 (あわぎゅう)

阿波牛は、県内で肥育された血統明確な黒毛和牛で（公社）日本食肉格付協会の規定によるA5、A4、B5、B4規格のものと定義づけられています。

肉がやわらかく、きめの細かい肉質で、しっとりとした手触りです。

またそれでいて適度にしまった肉質はどんなお肉料理にも最適。鮮やかな赤身に乳白色の脂肪が霜降り状に入り、口の中に入れたときの食感はとろける、上質の肉です。



◆ 阿波尾鶏 (あわおどり)

徳島県の在来種“シャモ”を徳島県畜産試験場（当時）で10年間改良を重ね、その雄と他の優良肉鶏をかけ合わせて作った高級肉用鶏です。

平成13年には初めて特定JAS地鶏認定を受けました。

概観はピンと伸びる尾が愛らしく、食味では歯ごたえのよい、低脂肪でかつ味に「コク」のある鶏肉です。

唐揚げや鍋物からフランス料理まで幅広くご賞味いただけます。

