

【田原ポークを使用した大鍋トン汁】

「田原ポーク」のふるさと渥美半島・田原市は愛知県の南端に位置し、温暖な気候と半島を囲う海からのさわやかな潮風が特徴の産地です。

「田原ポーク」はその田原の地で、良質な水とエサを与えながら大切に育てられた豚肉です。豚の体調に合わせたこだわりのエコフィードを自社の独自配合でブレンドし、約195日かけてじっくりとすこやかに育みます。

| 項目 | | 備考 |
|---------|---------|------------|
| 会場(案) | 各イベント会場 | |
| 予算(税別) | 45万円 | 機材・材料・人工含む |
| 最大収容人数 | 500人前 | |
| キャンセル期日 | | |
| 天候リスク | | |
| 持ち物 | | |
| 対象年齢 | 全年齢 | |
| 目的 | 地産地消普及 | |
| 所要時間 | | |
| 注意事項 | | |



※クライアント様にあったプランを組立て
ご提案させていただきます。
詳しくはお気軽にお問い合わせください。

株式会社呑龍マリン
TEL:0533-76-4480
E-mail:donryu@sala.dti.ne.jp
HP:<http://donryumarine.com/>