



農林水産祭最高位 天皇杯受賞！



栃木県那珂川町 ばとう手づくりハム工房直送！

市場にほぼ流通しない、宮内庁御用達の希少な豚肉と

那須野菜で贅沢にしゃぶしゃぶを。

純粹種豚を改良・生産する指定種豚場としての星種豚場の46年間の実績、そして「ばとう手づくりハム工房」でのハム・ソーセージの販売や精肉、及びレストラン「巴夢^{はむ}」での豚肉料理の提供によって、豚肉資源の付加価値を高める6次産業化の取り組みが評価され農林水産祭天皇杯を受賞しました！



食

栃木県那珂川町の自然豊かな自社農場で育った茶色豚(デュロック種)。この豚さんはスーパーやデパートでもほとんど見かけることがないくらい、全国的に生産量が少ない品種です。サシが入りやすい為、肉質が良く甘みのある脂が特徴です。ブリーダーだから販売できる希少豚肉をぜひ、地産地消、農園ステイ那須にてお楽しみください！



農園ステイ那須 絶品しゃぶしゃぶのお楽しみ方



① 1階 Niwa か 2階 Yuttari にてご提供。
2人前からのご提供になります。換気扇を入れて
お好きなペースでごゆっくりお楽しみください！



② その日の那須町産お野菜とお米が
お部屋のテーブルにセットされています。



③ まずは、炊飯器にお米をセット！
キッチンにてお野菜をお好みにカット。



※季節により豚バラのみ
400gの場合もあります

④ 冷蔵庫にしゃぶしゃぶ用のお肉が2種類
(バラ 200g・ロース 200g)、ウィンナー
ソーセージが保存されています。



⑤ お野菜とお肉のバランスもよし！希少な
豚肉で手づくり時間のスタート！



⑥ バラ肉のとろける脂の旨み、ロースの
旨み、食感を交互に味わうもよし！



⑦ 早速しゃぶしゃぶ！あわせるアルコール
類はホテル1階の自販機にて豊富に取り揃
えております！



⑧ はじめの一口まずは、スタッフ
おすすめのお塩で！



⑨ 特製ポン酢もやさしい脂になじんで
やみつきです。



⑩ 自慢の那須野菜をたっぷり泳がせます。



⑪ 豚肉との相性バツグン！沢山の色が
楽しい手づくり時間を演出します。



⑫ 食後のお片付けはお客様のご協力
をお願いしております。