



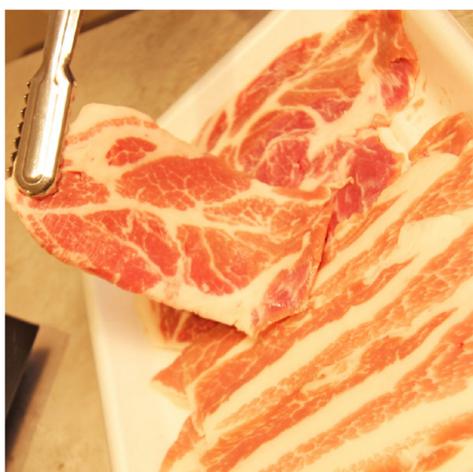
農林水産祭最高位 天皇杯受賞！



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
那須塩原市の大人気鶏つくね串、那須野菜で愉しいバーベキューを。

純粋種豚を改良・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「^{はむ}巴夢」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！





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 絶品バーベキューのお楽しみ方



① 1階キッチン、専用庭付のお部屋 NIWAにてBBQお楽しみください！
(換気扇を入れて。お時間は20時まで)



② その日の那須町産お野菜とお米が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。



④ 冷蔵庫にBBQ用のお肉が2種類(バラ200g・肩ロース200g)、チョリソー、鶏つくね串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、地元相馬食品の鶏つくね串で、手づくり時間のスタート！



⑥ バラ肉の脂の旨みと野菜のバランス、
肩ロース肉の食感と優しい脂を是非！



⑦ BBQと言えばビール！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！そして自家製のポン酢と脂の相性はバツグンです！



⑨ 思い思いに焼いて、飲んで、焼いて！



⑩ 天気の良い日には屋外の専用庭で贅沢に。



⑪ 豚肉との相性バツグン！
沢山の那須野菜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。