報道関係者各位

2015 年 9 月 14 日

「2015 年ミラノ国際博覧会」

日本館レストラン「Premium Pork Cutlet TONKATSU」提供中！
ジャパンサローネにてブルドックソース TOKYO TONKATSU　2,200 人に試食実施！

ブルドックソース株式会社（本社：東京都中央区、社長：池田章子）は、2015 年 7 月 5 日～11 日の 7 日間 ミラノ万博にあわせて同市内で開催された見本市「ジャパンサローネ」にて箸で食べる和食「TOKYO TONKATSU」を、たっぷりのブルドックとんかつソースをかけて試食配布。ソースで食べる日本のとんかつの美味しさをミラノの方々に体験していただきました。

期間中 7 月 10 日には、料理評論家の服部幸應先生と弊社社長の池田章子が来場者の方々に配布、「TOKYO TONKATSU」を PR しました。

試食された来場者の反応は上々で、「美味しい（buono）！」と何度も試食する方もおられ大変に盛況なイベントとなりました。

さらに 8 月 31 日から 10 月 31 日まで、ミラノ万博・日本館レストランでは「Premium Pork Cutlet TONKATSU」と銘打ち、日本産の豚肉「いも豚※」を使用したとんかつがメニューに加わり「ブルドックとんかつソース」を添えて提供されています。日本産の豚肉の美味しさと、濃厚なうまみとスパイシーなソースとの美味しいコラボレーションで、日本食「TONKATSU」を広く世界各国の皆様にお伝えしています。

※いも豚とは主にさつまいも、イモ類を飼料に育てられた甘みのある豚肉です。

■ ミラノ万博・日本館レストランにおけるメニュー提供の概要

開催時期：　2015 年 8 月 31 日～10 月 31 日

開催場所：　ミラノ万博・日本館レストラン

メニュー名：　「Premium Pork Cutlet TONKATU」

本件に関するお問合わせ先

東京都中央区日本橋兜町１１番５号

ブルドックソース株式会社　経営企画室：　佐藤・小林

ＴＥＬ：０３-３６６８-６８１１　／　ＦＡＸ：０３-３６６６-５９４３