

2024年9月11日

平田牧場、旨味溢れる『炭火焼ハンバーグ』3種類が新登場！

～健康に育てた平田牧場三元豚を使用した、香ばしくジューシーな調理済みハンバーグ～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2024年9月13日（金）、平田牧場三元豚を使用した「日本の米育ち三元豚 炭火焼ハンバーグ」3種類を全国の直営物販店、及び直営オンラインショップにて新発売します。

※一部店舗では、販売開始日が変更になる場合がございます

※一部店舗において、取り扱いがない場合がございます

平田牧場三元豚を原料に、炭火焼きならではの香ばしい風味と、肉汁たっぷりのジューシーさが特徴のハンバーグに、3種類の個性豊かなソースを組み合わせました。

デミグラスソースは、野菜の甘味と濃厚な旨味がハンバーグとの相性抜群。和風ソースは、醤油ベースの大根おろしと肉汁が絡むうま味たっぷりの一品。トマトソースは、トマトの甘みと爽やかな酸味の絶妙なバランスのさっぱりとした味わいです。お米を食べて育った「平田牧場三元豚」の甘くとろける上質な白身（脂）、素材本来の持つ美味しさを味わっていただけるよう、不要な添加物は使用せず、作り上げました。

ふんわりと柔らかいハンバーグは、老若男女どなたにもおすすめです。

調理方法は、湯せんで温めるだけの簡単調理です。毎日の食卓を手軽に、より豊かに彩る一品として、ぜひご活用ください。

商品概要

日本の米育ち三元豚 炭火焼ハンバーグ (デミグラス)

炭火でふっくら

野菜の甘味と濃厚なコクのデミグラス



調理例

原材料	豚肉(国産)、オニオンソテー、つなぎ(鶏卵、パン粉、粒状植物性たん白)、ポークコラーゲンペプチド、しょうゆ加工品、食塩、黒こしょう、ソース(デミグラスソース、トマトペースト、砂糖、ウスターソース、みりん、しょう油、酵母エキス、りんご酢、食塩、チキンブイヨン、小麦グルテン酵素分解物、香辛料/増粘剤(加工でん粉))、(一部に小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
内容量	180g(固形量130g)
保存方法	要冷蔵(10°C以下保存)
賞味期限	30日
標準価格	450円(税別)/486円(税込)

栄養成分表示(180g当たり)

熱量	303kcal
たんぱく質	17.0g
脂質	18.7g
炭水化物	17.7g
食塩相当量	2.2g
コラーゲン	430.0mg

※一部店舗において、
取り扱いがない場合があります



オンラインショップ商品ページ(単品/2024年9月13日(金)午前10時公開予定)

<https://www.hiraboku.com/item/5212DC.html>

日本の米育ち三元豚 炭火焼ハンバーグ (和風ソース)

炭火でふっくら

肉汁と絡む素材をいかした和風のうま味



調理例

原材料	豚肉(国産)、オニオンソテー、つなぎ(鶏卵、パン粉、粒状植物性たん白)、ポークコラーゲンペプチド、しょうゆ加工品、食塩、黒こしょう、ソース(大根おろし、しょう油、清酒、砂糖、おろししょうが、酵母エキス、食塩/増粘剤(加工でん粉))、(一部に小麦・卵・乳成分・さば・大豆・豚肉を含む)
内容量	180g(固形量130g)
保存方法	要冷蔵(10°C以下保存)
賞味期限	30日
標準価格	450円(税別)/486円(税込)

栄養成分表示(180g当たり)

熱量	298kcal
たんぱく質	17.0g
脂質	18.0g
炭水化物	17.7g
食塩相当量	2.5g
コラーゲン	430.0mg

※一部店舗において、
取り扱いがない場合があります



オンラインショップ商品ページ(単品/2024年9月13日(金)午前10時公開予定)

<https://www.hiraboku.com/item/5213DC.html>

日本の米育ち三元豚 炭火烧ハンバーグ(トマトソース)

炭火でふっくら

トマトの甘みと爽やかな酸味の絶妙なバランス



調理例

原材料	豚肉(国産)、オニオンソテー、つなぎ(鶏卵、パン粉、粒状植物性たん白)、ポークコラーゲンペプチド、しょうゆ加工品、食塩、黒こしょう、ソース(トマトピューレー、トマトケチャップ、トマトペースト、玉ねぎ、植物油、りんご酢、おろしにんにく、チキンブイヨン、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉))、(一部に小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
内容量	180g(固形量130g)
保存方法	要冷蔵(10°C以下保存)
賞味期限	30日
標準価格	450円(税別)/486円(税込)

栄養成分表示(180g当たり)

熱量	302kcal
たんぱく質	16.8g
脂質	20.0g
炭水化物	15.2g
食塩相当量	1.9g
コラーゲン	430.0mg

※一部店舗において、
取り扱いがない場合があります



オンラインショップ商品ページ(単品/2024年9月13日(金)午前10時公開予定)

<https://www.hiraboku.com/item/5214DC.html>

◆お召し上がり方

必ず外装をあけ内袋を取り出し、あたためてください。沸騰したお湯を中火にし、ふつふつと気泡が出るくらいになってから入れ、12分間あたためてください。

新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち三元豚炭火烧ハンバーグ」の新発売を記念し、特別価格で販売します。

名称: 3袋セット!キャンペーン

期間: 2024年9月13日(金)~2024年9月30日(月)

店舗: 平田牧場本店、鶴岡庄内観光物産館店、

オンラインショップ

※オンラインショップは、9月13日(金)午前10時~10月1日(火)午前10時まで

内容: 1袋で通常486円(税込)のところ3袋セット、特別価格1,296円(税込)で販売します。



オンラインショップ商品ページ(セール品/2024年9月13日(金)午前10時公開予定)

<https://www.hiraboku.com/item/5215DC03.html>

日本の米育ち 平田牧場金華豚・三元豚は、持続可能な取り組みで育てるサステイナブルポーク

平田牧場では、長年取り組んでいる食料自給力向上と食味UPを同時に実現する「飼料用米プロジェクト」を中心に、子どもたちの未来と、持続可能な社会の実現に向け、昔ながらの畜・農が連携する自然な方法で農地の保全と資源の循環を推し進めています。

～地域とともに健康な豚を育てる～

- *半世紀を超える「おいしい豚」のための環境づくりの実績。
- *地域全体での資源循環で、食糧自給を生み出みだすしくみ作り。
- *お客さまや地域環境との共創による持続可能性への取り組み。

持続可能な社会の実現に向けて

- 減反田、休耕田を活用し、適地適作である米を飼料として給餌します。
- 国産の飼料用米は、日本の農業や水田文化、環境を守り、食料安全保障につながります。
- 健康に育った豚の糞は質の高い堆肥となり土地に還元、ここで飼料用米をすることにより他国の食糧や水を奪わない資源循環に取り組んでいます。
- 再生可能エネルギーによる発電を積極的に活用し工場を稼働させます。



平牧アクション～健康な豚はおいしい
<https://youtu.be/Sb3yetyaZiM>

会社概要

住所	: 山形県酒田市みずほ 2-17-8	売上高	: 159億円 (2024年3月期)
設立	: 昭和 42 年 2 月	従業員数	: 600 名 (2024年3月末時点)
資本金	: 1億円	代表	: 代表取締役 新田嘉七

企業サイト: <https://www.hiraboku.info/>

オンラインショップ: <https://www.hiraboku.com/>

楽天 平田牧場公式ショップ: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/hiraboku/>

食ベチョク: <https://www.tabechoku.com/producers/20661>

Facebook: <https://www.facebook.com/HIRABOKU/>

Instagram: https://www.instagram.com/hiraboku_official/

X(旧・Twitter): <https://twitter.com/hiraboku>

YouTube: https://www.youtube.com/@HiRABOKU_since1964

本件に関するお問い合わせ

平田牧場 管理本部 広報課 山本俊介

Mail: PR@hiraboku.co.jp / TEL: 0234-43-0298 (代表)