

2024年10月21日

平田牧場、三元豚「一本焼豚」「豚めしの素」を新発売！

～石井食品とのコラボ第2弾！三元豚の素材を活かしたおいしい無添加～



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10月24日（木）より、平田牧場三元豚を使用した「日本の米育ち三元豚 一本焼豚」「日本の米育ち三元豚 醤油としょうが 豚めしの素」を全国の直営物販、及び直営オンラインショップ新発売します。

※オンラインショップは10月16日（水）10時より先行販売します。

日本の米育ち三元豚 一本焼豚（チャーシュー）」「日本の米育ち三元豚 醤油としょうが 豚めしの素」は、ミートボールでお馴染みの石井食品株式会社（千葉県船橋市/代表取締役社長執行役員 石井智康）とのコラボ企画第2弾です。当社で生産する三元豚の素材にこだわり、食品添加物を使用せず、原材料をシンプルにすることでおいしさを追求しました。



素材の本来の味を生かすため

石井食品での製造過程においては食品添加物を使用しておりません。素材にこだわり、原材料をシンプルにすることでおいしさを追求しています。

商品概要

日本の米育ち三元豚 一本焼豚

平田牧場三元豚のバラ肉を棒状にカットし、厳選した調味料で味付け後、じっくり丁寧に焼き上げた文字通り「焼」豚タイプのチャーシューです。はしでくずれるほど柔らかく、芳醇なスパイスの香りとお米を食べて育った「米育ち豚」の真っ白で甘く、舌先でとろける上質な白身（脂）が特長です。

温めるだけですぐに食べられるので、忙しい方やご高齢で調理が難しい方へも嬉しい便利な商品です。常温保存が可能ですので、冷蔵庫などの場所を取らず、日常の食卓はもちろん、おいしい回転備蓄にもおすすめです。

ラーメンのトッピングはもちろん、タレにも肉の旨みが凝縮していますので、炊き上がったごはん混ぜ合わせる「チャーシューごはん」等のアレンジ調理もお楽しみいただけます。



原材料	豚肉(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、清酒、みそ(大豆を含む)、鶏がらスープ、みりん、りんごペースト、醸造酢(小麦を含む)、ごま油、でん粉、しょうがペースト、にんにくペースト、食塩、クローブ、スターアニス、唐辛子
内容量	210g
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存
賞味期限	180日(製造日より)
標準価格	1,800円(税別)／1,944円(税込)

※一部店舗において、取り扱いがない場合があります

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	399kcal
たんぱく質	13.9g
脂質	35.5g
炭水化物	5.9g
食塩相当量	1.4g
カリウム	229mg
リン	119mg



オンラインショップ商品ページ

<https://www.hiraboku.com/item/7854NU.html>

日本の米育ち三元豚 醤油としょうが 豚めしの素

炊きたてご飯に混ぜるだけで、手軽に本格的な味わいが楽しめる混ぜごはんの素です。厳選された三元豚を程よい大きさにカットし、醤油としょうがでじっくりと煮込んで、甘辛い風味に仕上げました。

日本のお米を食べて育った三元豚の素材の旨みがぎゅっと詰まった贅沢な一品で、忙しい日でも手間をかけずにご家庭でおいしい豚めしが味わえます。



原材料	豚肉(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、粗糖、しょうが、清酒、みりん、醸造酢(小麦を含む)、食塩、でんぷん
内容量	180g
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存
賞味期限	90日(製造日より)
標準価格	950円(税別) / 1,026円(税込)

栄養成分表示(180g当たり)			
エネルギー	369kcal	食塩相当量	7.1g
たんぱく質	29.3g	カリウム	467mg
脂質	12.8g	リン	253mg
炭水化物	33.8g		

※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

<https://www.hiraboku.com/item/7855NU.html>

プレゼント企画

平田牧場公式X、フォロー&リポストでプレゼントキャンペーン開催!

平田牧場公式Xアカウント (<https://twitter.com/hiraboku>) をフォロー&リポストで、「日本の米育ち三元豚一本焼豚」「日本の米育ち醤油としょうが豚めしの素」の新商品2品セットを抽選で5名さまにプレゼントいたします。



平田牧場公式X
@hiraboku



実施期間：2024年10月18日(金)～2024年11月4日(月・祝) 23:59

抽選方法：厳正なる抽選の上、ご当選者様には平田牧場X公式アカウントよりダイレクトメッセージにて当選連絡をいたします。当選発表は、ご当選者様へのダイレクトメッセージをもって代えさせていただきます。

応募方法：平田牧場公式Xアカウント (<https://twitter.com/hiraboku>) をフォロー&リポスト

当選人数：5名さま

商品：「日本の米育ち三元豚一本焼豚」「日本の米育ち醤油としょうが豚めしの素」各1個のセット

地元で発電したクリーン電力を活用し、持続可能な取り組みで育てるサステナポーク

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、ここで飼料用米を作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クリーン電力を積極的に活用し養豚から製造、販売までを行います。



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/>

LINEギフト: https://mall.line.me/sb/hiraboku_linegift

食べチョク: <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)