

2024年11月22日

### 平田牧場、福光屋コラボ企画 大吟醸酒粕を使用した味噌漬け！

～11月25日新発売！幻の豚「金華豚」と大吟醸酒粕が奏でる極上の味わい～



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11月25日（月）、株式会社福光屋（石川県金沢市/代表取締役社長 福光 松太郎）とコラボレーションした「日本の米育ち金華豚 大吟醸酒粕味噌漬け」を東京ミッドタウン（東京都港区）にある両社の直営店及び平田牧場オンラインショップにて新発売します。

東京ミッドタウン（東京都港区）ガレリア B1に同居する二社による初コラボレーション企画です。日本の米を食べて育ったブランド豚「平田牧場金華豚」の肩ロース肉を、1625年（寛永二年）創業、金沢の老舗酒蔵 福光屋の「加賀鳶 純米大吟醸酒粕」と「純米本味麴 福みりん」を加えた特別仕様の味噌で漬け込みました。絹のようにきめ細やかな肉質が特徴の「金華豚」の旨味を、酒米の最高峰・山田錦を100%使用した「加賀鳶 純米大吟醸酒粕」が醸し出す芳醇な香りと、糖類を一切添加しない「純米本味麴 福みりん」のすっきりとした香りと豊かな甘味、まろやかなコクが引き立てます。絶妙なバランスで両社のこだわりが凝縮された一品は、酒粕がお好きな方はもちろん、苦手な方にも美味しくお召し上がり頂けるよう程よい風味に仕上がっており、おつまみや、ご飯のお供としてもその美味しさを存分にご堪能いただけます。

## 取扱店

※営業時間及び休業日は東京ミッドタウンに準じます

平田牧場 ・とんかつと豚肉料理 平田牧場 東京ミッドタウン店 電話：03-5647-8329  
・平田牧場オンラインショップ <https://www.hiraboku.com>

福光屋 ・SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店 電話：03-6804-5341



株式会社 福光屋

福光屋は1625（寛永2）年創業の金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵です。1960年から取り組む契約栽培米と、霊峰白山の麓より百年の歳月をかけて辿り着く清冽な仕込み水、先端の裏づけを得ながら進化し続ける蔵人たちの伝統技術により、2001年に純米蔵を実現。現在では長年培ってきた米発酵技術を生かし、化粧品や食品開発にも取り組み、日本文化としての日本酒を国内外に発信するために直営店や輸出も展開しています。

## 商品概要

### 日本の米育ち金華豚 大吟醸粕味噌漬け

原材料	豚肩ロース肉(山形県産)、味噌(大豆を含む)、酒粕、本みりん、砂糖、食塩
内容量	112g(豚肉80g:タレ32g)
保存方法	冷蔵(5°C以下保存) 冷凍(-18°C以下で保存)
賞味期限	15日(冷蔵) 180日(冷凍)
標準価格	1000円(税別)/1080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	225kcal	炭水化物	8.6g
たんぱく質	14.5g	食塩相当量	1.6g
脂質	14.5g		



調理例

### 平田牧場オンラインショップ ※商品ページ公開は、11月25日(月)10:00~の予定

#### 冷蔵

単品 日本の米育ち金華豚 大吟醸酒粕味噌漬け  
<https://www.hiraboku.com/item/5120DC.html>



ギフト 日本の米育ち金華豚味噌漬け・大吟醸酒粕味噌漬けギフト(各3枚入)  
<https://www.hiraboku.com/item/2352GC.html>



#### 冷凍

単品 日本の米育ち金華豚 大吟醸酒粕味噌漬け  
<https://www.hiraboku.com/item/5120DF.html>



ギフト 日本の米育ち金華豚味噌漬け・大吟醸酒粕味噌漬けギフト(各3枚入)  
<https://www.hiraboku.com/item/2352GF.html>



## 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](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/](https://www.instagram.com/hiraboku_official/)

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

YouTube: [https://www.youtube.com/@HiRABOKU\\_since1964](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](mailto:PR@hiraboku.co.jp) / TEL: 0234-43-0298 (代表)