

2024年12月25日

平田牧場、金華豚生ハンバーグ、焼ハンバーグを新発売！

～肉おじさんこと、千葉社長 格之進監修！金華豚の美味しさが溢れ出ます～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2025年1月3日（金）より、平田牧場金華豚を使用した「日本の米育ち金華豚 生ハンバーグ」「日本の米育ち金華豚 焼ハンバーグ」を全国の直営物販、及び直営オンラインショップで新発売します。＊オンラインショップは2024年12月27日（金）10時より先行販売します。

平田牧場のブランド豚「金華豚」を原料に、「生ハンバーグ」と「焼ハンバーグ」の2種類を開発しました。監修を務めたのは、精肉のスペシャリストとして知られる“肉おじさん”こと、株式会社門崎（格之進）の千葉祐土社長です。

千葉社長は、熟成肉や精肉のプロフェッショナルとして、多くの飲食店や消費者に愛されております。その確かな技術と情熱で、金華豚の持つ奥深い旨味や風味を最大限に引き出させていただきました。

今回発売する「金華豚生ハンバーグ」は、家庭で簡単に焼き立ての美味しさを楽しむことができる商品です。一口頬張れば、金華豚特有のジューシーで甘みのある肉汁が溢れ出します。また、「金華豚焼ハンバーグ」は、プロの技で丁寧に焼き上げられており、ご家庭では温めるだけで、本格的な味わいが楽しめます。どちらも金華豚の豊かな風味を存分に堪能できる贅沢な逸品です。特別な日の食卓を彩るメインディッシュとしても、日常のひとつときに贅沢感をプラスする一品としてもおすすめです。

平田牧場では、これからもお客様に喜ばれる美味しい商品をお届けするべく、挑戦を続けてまいります。ぜひ、新商品「金華豚生ハンバーグ」「金華豚焼ハンバーグ」をお試ください。

千葉社長の肉に対するこだわりや情熱をぜひご覧ください。



株式会社門崎 代表取締役社長
千葉祐士



格之進 公式ウェブサイト
<https://kakunosh.in/>



格之進 youtube
https://www.youtube.com/channel/UC8_T9iC5LCZMwssl7qIrINw

商品詳細

日本の米育ち金華豚 生ハンバーグ

日本のお米を食べ、健康的に育った平田牧場金華豚を原料に、岩手県のブランド肉・門崎熟成肉の専門店「格之進」が監修した最高級オールポークハンバーグです。生のまま急速冷凍し、おいしさを閉じ込めてありますので、ご家庭で肉汁溢れる本格的なこだわりの一品を楽しめます。



調理例



原材料	豚肉(国産)、ソテードオニオン(玉葱)、つなぎ(鶏卵、パン粉(小麦・乳成分・大豆を含む))、塩麴(米、米麴、食塩)、食塩、こんにやく粉、ハンバーグ調味料(牛肉を含む)、香辛料、オニオンエキス
内容量	900g(150g×6個)
保存方法	要冷凍(-18°C以下)
賞味期限	180日(製造日より)
標準価格	4,300円(税別)／4,644円(税込)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	234 kcal	脂質	18.9 g	食塩相当量	0.9 g
たんぱく質	9.5 g	炭水化物	6.5 g		

※一部店舗において、取り扱いがない場合があります



日本の米育ち金華豚 生ハンバーグ (150g)×6個 [冷凍便] オンラインショップ商品ページ
<https://www.hiraboku.com/item/5417DF06.html>

日本の米育ち金華豚 焼ハンバーグ

日本のお米を食べ、健康的に育った平田牧場金華豚を原料に、岩手県のブランド肉・門崎熟成肉の専門店「格之進」が監修した最高級オールポークハンバーグです。プロの技で丁寧に焼き上げられておりますので、ご家庭では温めるだけで肉汁溢れる本格的なこだわりの一品を楽しめます。

原材料	豚肉(国産)、ソテードオニオン(玉葱)、つなぎ(鶏卵、パン粉(小麦・乳成分・大豆を含む))、塩麴(米、米麴、食塩)、食塩、こんにゃく粉、ハンバーグ調味料(牛肉を含む)、香辛料、オニオンエキス
内容量	600g(120g×5個)
保存方法	要冷凍(-18°C以下)
賞味期限	180日(製造日より)
標準価格	4,300円(税別)／4,644円(税込)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	232 kcal	脂質	16.3 g	食塩相当量	1.0 g
たんぱく質	12.1 g	炭水化物	9.3 g		

※一部店舗において、取り扱いがない場合があります



盛付け例



日本の米育ち金華豚 焼ハンバーグ (120g)×5個 [冷凍便] オンラインショップ商品ページ
<https://www.hiraboku.com/item/5418DF05.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

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)