

金華豚を炭火で丁寧に炙った蒲焼と豚汁 6月1日 新業態「平田牧場 鶴岡店」オープン



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役社長 新田嘉七）は2019年6月1日（土）に株式会社庄交コーポレーション（山形県鶴岡市/代表取締役社長 國井英夫）が管理・運営する庄内観光物産館に直営15店舗目となる「平田牧場 鶴岡店」を開店いたします。

平田牧場 鶴岡店は、とんかつやしゃぶしゃぶを中心に年間111万人以上のお客さまにご利用いただいている直営店の新業態。ご要望の多かった鶴岡地区初となる物販と新メニュー「金華豚 蒲焼」と「金華豚 豚汁」を提供する飲食の併設店です。

メニューには当社の健康な豚の骨から抽出した、良質なコラーゲンペプチドを使用しています。コラーゲンは皮膚に潤いを与えるだけでなく、歯茎や臓器、体全体を支える働きをしています。

使用する全ての素材を吟味し、化学調味料等不要な添加物を一切使用せず、生産者が自ら手がける外食・物販事業として安心、安全、そしてお客様の健康を考えたメニュー・商品で豚肉のおいしさ、山形の食の魅力为全国へ発信いたします。

健康へ、信じられるものだけを

平田牧場の豚肉は、おいしいだけではなくありません。良質なタンパク質。生活習慣病予防に効果がある脂質。さらに糖質がゼロであることに注目して、糖尿病やその予備軍が多い日本人の食生活に役立つよう、高品質な低糖質食品の開発も進めています。

金華豚 蒲焼

金華豚の「肩ロース」と厚切りの「バラ」を炭火で丁寧に炙りました。お米は山形県産の「つや姫」に食物繊維が豊富でスーパーフードとも称される「もち麦」を加え、ふっくらと炊き上げました。もちもちとした食感は、蒲焼との相性も抜群です。夏バテなど疲労回復効果のあるビタミンB1は鰻の1.9倍※1。実は鰻より豚肉の方が豊富です。小鉢には、ビタミンB1の吸収をよくするアリシンたっぷりの玉葱を添えました。蒲焼といたら豚、です。これからは。 ※1 日本食品標準成分表2017年版（7訂）



金華豚 豚汁

金華豚をだしに、具材に贅沢に使用。さっと火を通した薄切り肉はまさにしゃぶしゃぶ。上品な甘みとやわらかさ。無添加のみそと相まって、旨みが口いっぱいに広がります。コラーゲンペプチドもひと鍋あたり、たっぷり5,000mg加えました。コラーゲンはからだの内側も外側も形づくる大切な成分です。野菜のビタミンCと鉄鍋からの鉄分がその吸収を手伝います。豚汁は健康を維持するために必要な栄養素を全て含んだ完全食。是非ご堪能ください。



物販店

金華豚・三元豚の精肉、ハム・ソーセージといった加工品、出来たてのとんかつやコロッケをはじめとする惣菜、各種調味料やギフトも取り揃えます。

店舗概要

店名：平田牧場 鶴岡店

業態：物販スペース併設飲食店（金華豚の蒲焼と豚汁の専門店）

住所：山形県鶴岡市布目字中通81-1

電話：0235-35-1829

営業時間：物販 10:00～18:00

飲食 11:00～17:00

店舗面積：307.65㎡（93.06坪）

席数：62席（ソファ20、テーブル36、カウンター6）

定休日：なし（年末年始）

開業日：2019年6月1日（土）

会社概要

住所：山形県酒田市みずほ 2-17-8

設立：昭和 42 年 2 月

資本金：2 億円

売上高：151 億円（平成 30 年 3 月期）

従業員数：626 名（2019年3月末時点）

代表：代表取締役社長 新田嘉七

平田牧場は「おいしく楽しい適正糖質」を推奨する一般社団法人食・楽・健康協会「ロカボ」運動に協賛しています。

本件に関するお問い合わせ | 平田牧場 産直広報課 山本俊介

Mail:s.yamamoto@hiraboku.co.jp / TEL:0234-26-2361（代表）

▶ **金華豚 蒲焼** 蒲焼といったら豚、ですね。これからは



蒲焼重 豚汁セット 1,550円

金華豚蒲焼丼(ご飯150g、肩ロース2枚、バラ1枚)/豚汁お椀/オニオンサラダ/お漬物



蒲焼重 1,350円



蒲焼丼 1,100円

▶ **金華豚 豚汁** まるで、しゃぶしゃぶ。初めての旨さ。



豚汁膳 1,100円

金華豚豚汁(しゃぶしゃぶ肉)/ご飯(150g)/季節の小鉢/大根おろし/お漬物



豚汁 蒲焼丼セット 1,900円



豚汁 トッピング各種

長芋、なめこ、あおさ、孟宗筍など

▶ **お持ち帰り**



お持ち帰り 蒲焼弁当 1,300円



お持ち帰り 蒲焼カップ 500円



お持ち帰り 豚汁 900円



お持ち帰り 豚汁カップ 350円

