



平田牧場

株式会社 平田牧場

山形県酒田市みずほ2丁目17-8

www.hiraboku.info

Press Release

2025年10月1日

平田牧場、日本の米育ち三元豚減塩味噌漬け 販売開始

～おいしさそのまま、塩分36%カット！こだわりの“生みそ”と“麴甘酒”が決め手。「三元豚減塩味噌漬け」新発売～



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10月1日（水）より、健康志向の高まりに応え、おいしさはそのままに塩分を36%カット※した「日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け」を直営オンラインショップで先行発売致します。（一部直営店は2025年10月6日（月）より発売開始。）

昨今の健康志向の高まりを受け、食生活において塩分を気にされる方が増えています。当社は、「おいしいものを、もっと気軽に楽しんでいただきたい」という思いから、長年の味噌漬け開発の知見を活かし、減塩でも満足感のある味わいを追求した本商品を開発いたしました。 ※当社従来品「日本の米育ち三元豚特製味噌漬け」との比較

■商品の特徴

1, こだわりの特製減塩みそ「マルモ青木味噌 国産・減塩 甘こうじ」を使用

使用している味噌は、マルモ青木味噌の一般的な味噌（塩分11.8%）に比べ塩分を15%カットした減塩タイプの信州みそです。原料は北海道大豆・契約栽培加工用米と、栽培履歴、畑、生産者の顔が見えるものを使用しています。加熱処理をしない「生みそ」のため、酵素や酵母菌が生きており、その働きで三元豚の肉質が驚くほど柔らかく、しっとりと仕上がります。赤色系の味噌が持つしっかりとした旨味が、減塩による物足りなさを感じさせません。

2, 自然な甘みの決め手「麴甘酒」

隠し味に昔ながらの「糴蓋（こうじぶた）製法」で職人が丹精込めて育てた米糴の力だけで糖化させた、雑味のないスッキリとした自然な甘みが特長の長野県の契約栽培米で造った「麴甘酒」を加えています。この優しい甘みが味噌の風味と調和し、豚肉の旨味を一層引き立てます。

3, 健康を気遣う方へ、毎日の食卓に

塩分を気にされている方はもちろん、ご家族の健康を考える方にも安心してお召し上がりいただけます。優しい風味はお子様にもおすすめです。忙しい日の夕食のメインディッシュや、お弁当の一品としても手軽にご利用いただけます。

商品詳細

日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け



原材料	豚肩ロース肉(国産)、味噌(大豆を含む)、酒粕、甘酒、砂糖、米酢／酢酸(Na)、(一部に大豆、豚肉を含む)
内容量	112g
保存方法	要冷蔵(5℃以下で保存)
賞味期限	15日間
標準価格	600円(税別)／648円(税込み)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー237kcal / たんぱく質13.6g / 脂質17.9g / 炭水化物5.4g / 食塩相当量 1.04g

※当社「日本の米育ち三元豚特製味噌漬け」と比べ36%減塩

■召し上がり方

- ① 袋から豚肉と味噌を取り出し、適度に味噌をとってから、食べやすい大きさにカットします。
- ② オーブントースターを温めます。(約1分)
- ③ アルミホイルを敷き、味噌漬けを並べ、7分～9分程度焼きます。焼き色がついたら食べ頃です。

※時間は860Wのトースターでの例です。

※豚肉・味噌ともに、生では食べられません。必ず加熱してお召し上がりください。

■直営取扱店舗

平田牧場 本店、平田牧場 鶴岡庄内観光物産館店、平田牧場 ホテルメトロポリタン山形店、
平田牧場 東京ミッドタウン店、平田牧場 オンラインショップ



日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け オンラインショップ商品ページ
<https://www.hiraboku.com/item/5126DC.html>

新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け」の新発売を記念し、本店・鶴岡店限定で特別価格のセットを販売します。

名称： 二個得！キャンペーン

期間： 2025年10月6日(月)～2025年10月16日(木)

店舗： 平田牧場本店、平田牧場鶴岡庄内観光物産館店

内容： 「日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け」2個で通常1,200円(税込1,296円)のところ、
特別価格1,100円(税込1,188円)

さらにお得な！「本店感謝祭」限定 二個得！キャンペーン

本店19周年感謝祭(2025/10/17(金)～10/19(日))にて「日本の米育ち三元豚 減塩味噌漬け」2個で通常1,200円(税込1,296円)のところ、**特別価格1,000円(税込1,080円)**で販売いたします。

対象店舗：平田牧場本店、平田牧場鶴岡庄内観光物産館店

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	: 157億円 (2025年3月期)
設立	: 昭和 42 年 2 月	従業員数	: 600 名 (2025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)