



# 平田牧場

## Press Release

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

2025年11月25日

人気の平田牧場 特製中華シリーズに待望の新商品が登場！

「日本の米育ち 金華豚・三元豚 特製一口餃子」

～平田牧場金華豚の脂と平田牧場三元豚の旨みが凝縮した、食べやすい一口サイズ～



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11月26日（水）より、人気の「特製中華シリーズ」の新商品として、「日本の米育ち 金華豚・三元豚 特製一口餃子」を新発売いたします。本商品は、平田牧場が誇るブランド豚「日本の米育ち 金華豚」と「日本の米育ち 三元豚」の旨みを、手軽な一口サイズに凝縮した特製餃子です。

### ■商品の特徴

ご家庭で本格的な中華の味を楽しめるとご好評をいただいている「平田牧場 特製中華シリーズ」に、食卓の「もう一品」やお弁当、おつまみにも最適な、食べやすい一口サイズの餃子が加わりました。

#### 1, 二種のブランド豚が織りなす、奥深い「肉の旨み」

餡には、赤身の旨みが強く、しっかりとした肉質が特徴の「日本の米育ち 三元豚」のウデ肉を厳選して使用。さらに、上質な甘みを持つ「日本の米育ち 金華豚」の豚脂（ラード）を絶妙なバランスで配合しました。

#### 2, 旨みを閉じ込める「一口サイズ」

お子様からご年配の方まで食べやすい、約9gの一口サイズにこだわりました。小さいながらも、一口食べれば三元豚のしっかりとした肉感と、金華豚の脂の上品な甘み・旨みが口いっぱいにジュワッと広がります。

#### 3, 様々なシーンで活躍

冷凍庫にストックしておけば、夕食のおかず、お酒のおつまみ、お弁当の隙間埋めなど、様々なシーンで手軽に本格的な味わいをお楽しみいただけます。

平田牧場は、今後も「日本の米育ち豚」のおいしさを最大限に活かした商品開発を通じて、お客様に「本物の美味しさ」と「食の安全・安心」をお届けしてまいります。

## 商品詳細

### 日本の米育ち金華豚・三元豚 特製一口餃子



|       |   |
|-------|---|
| 原材料   | 皮(小麦粉(国内製造)、植物油脂、麦芽糖、食塩)、野菜(キャベツ(国産)、にら、にんにく、しょうが)、豚肉(国産)、豚脂、粒状植物性たん白、ポークコラーゲンペプチド、しょうゆ、食用植物油脂、ごま油、食塩、砂糖、酵母エキス、香辛料/加工でん粉、酒精、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む) |
| 内容量   | 162g(9g×18個)  |
| 保存方法  | 要冷凍(-18℃以下で保存)  |
| 賞味期限  | 1年間   |
| 標準価格  | 550円(税別)/594円(税込)   |
| アレルギー | 小麦、ごま、大豆、豚肉   |

#### 栄養成分表示(1個(約9g)あたり)

エネルギー21kcal / たんぱく質0.8g / 脂質0.7g / 炭水化物2.9g / 食塩相当量0.1g

#### ■召し上がり方

- ① 熱したフライパンに大さじ1の油をひき、冷凍のまま一口餃子を並べます。
- ② 水100ccを餃子の上からかけ、フタをして蒸し焼きにします。水気が無くなったら中火にし、大さじ1の油をフライパンのふちから回し入れ、焼き目が付いたら出来上がりです。

※調理時のやけどにご注意ください。

#### ■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



日本の米育ち金華豚・三元豚 特製一口餃子 オンラインショップ商品ページ  
<https://www.hiraboku.com/item/5323DF.html>

## 新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち金華豚・三元豚 特製一口餃子」の新発売を記念し、直営店で特別価格のセットを販売します。  
※一部店舗を除く

名称: 二個得!キャンペーン

期間: 2025年11月26日(水)～2025年12月7日(日)

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

内容: 「日本の米育ち金華豚・三元豚 特製一口餃子」2個で通常1,100円(税込1,188円)のところ、  
**特別価格1,000円(税込1,080円)**

## 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  | : 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](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)