

2026年3月6日

### 平田牧場「日本の米育ち三元豚レバーペースト」が3月よりリニューアル

現代の食卓に合わせた「使い切りサイズ」&手に取りやすい新価格へ。装いも新たに登場



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、平田牧場三元豚を贅沢に使用した「日本の米育ち三元豚レバーペースト」を、2026年3月出荷分より全面リニューアルいたします。

昨今の原材料高騰が続く中、弊社では「おいしい豚肉を、より多くの方の食卓へ」という想いのもと、品質はそのままに、毎日の食卓で使いやすい「適量・適正価格」を追求しました。その結果、最後まで美味しく召し上がっていただける「使い切りサイズ（60g）」への変更とともに、よりお求めやすい価格設定を実現し、家計にも優しいリニューアルを達成いたしました。

#### 1. リニューアルの背景：毎日の食卓によりそう「適量」と「価格」へ

核家族化や個食化が進む中、「一度で食べきれないサイズが欲しい」というお客様のお声にお応えし、内容を従来の80gから60gへ変更いたしました。これにより、開封後の鮮度を気にすることなく、常に開けたての美味しさをお楽しみいただけます。また、容量の変更に伴い、より気軽にお試しいただける価格設定を実現しました。日常のちょっとした贅沢や、家飲みのお供として、より身近な存在を目指します。

#### 2. 変わらぬこだわり：平田牧場三元豚の旨みと安心・安全

原料には、お米を食べて育った「平田牧場三元豚」の新鮮なレバーと豚肉を使用。発色剤を使用しない「無塩せき」製法にこだわり、素材本来の色と味を大切にしています。豚肉のコクとレバーの濃厚な旨みが調和した、クセの少ない上品な味わいはそのままに、製造工程を見直すことで、より安定した品質をお届けします。

### 3. 鉄分を摂るなら、やっぱり豚レバー！

鉄分補給の代名詞であるレバーですが、種類によってその実力は大きく異なります。最も鉄分が豊富なのは豚レバー（13.0mg）で、牛レバー（4.0mg）の3倍以上の含有量を誇ります。さらに、レバーに含まれる鉄は「ヘム鉄」と呼ばれ、野菜などに含まれる鉄分よりも身体への吸収率が非常に高いのが特徴です。※鉄分含有量は「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」に基づき、生レバー100gあたりの数値を比較しています。

本商品（レバーペースト60g）の中に含まれる鉄は2.7mg（推定値）

## 商品詳細 日本の米育ち三元豚レバーペースト



調理イメージ。

原材料	豚肉（国産）、豚肝臓（国産）、食塩、香辛料、糖類（水あめ、砂糖）
内容量	60g
保存方法	10℃以下で保存してください
賞味期限	冷蔵45日
標準価格	380円(税別) / 410円(税込)

#### 栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー：319kcal / たんぱく質：13.2g / 脂質：29.2g / 炭水化物：2.2g / 食塩相当量：1.4g

#### ■召し上がり方

クラッカーやバゲット、野菜スティックにつけてお召し上がりください。

またカレーなどのお料理に入れたり、マヨネーズと混ぜてもおすすめです。

一度に食べきれない場合の保存方法：なるべく空気に触れないようにラップなどで包み、冷蔵庫内で保存し、3～4日以内にお召し上がりください。

#### ■直営取扱店舗

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



日本の米育ち三元豚レバーペースト オンラインショップ商品ページ  
<https://www.hiraboku.com/item/6149HC.html>

## 新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち三元豚 レバーペースト」のリニューアルを記念し、直営店（一部店舗を除く）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： 2026年3月13日（金）～2026年3月27日（金）

店舗： 本店、鶴岡庄内観光物産館店、ホテルメトロポリタン山形店、東京ミッドタウン店

内容： 「日本の米育ち三元豚 レバーペースト」2個で通常760円（税込820円）のところ、  
**特別価格700円（税込756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パーク

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](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)