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

2026年3月25日

大人気メンチかつが「レンジで簡単」調理済みタイプになって完全リニューアル

「日本の米育ち三元豚」を使用し、サイズも20％増量で2026年3月末より順次出荷開始

株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役　新田嘉七）は、家庭用冷凍食品の主力商品である「平田牧場　三元豚メンチかつ（未加熱品）」の販売を終了し、電子レンジ調理に対応した新商品「日本の米育ち三元豚　レンジで簡単メンチかつ」へ全面刷新いたします。2026年3月末出荷分より順次、全国の取扱店および公式オンラインショップにて切り替え発売を開始することをお知らせいたします。

これまで平田牧場のメンチかつは、ご家庭の油で揚げていただく「未加熱品」として、その本格的な味わいで長年親しまれてまいりました。しかし、近年の共働き世帯の増加や、生活者の「調理時間を短縮しつつ、質の高い食事を摂りたい」というタイムパフォーマンス（タイパ）重視の傾向を受け、この度、主力商品の仕様を根本から見直す決断をいたしました。

お客様から寄せられた「油の処理が大変」「忙しい平日は揚げ物が難しい」という切実な声に応え、プロが最適な温度で揚げた状態でお届けする「調理済みタイプ」へと進化。揚げる手間を完全に排除しながらも、平田牧場ならではのジューシーな美味しさをレンジひとつで再現いたしました。

■新商品「レンジで簡単メンチかつ」3つの進化ポイント

1. 電子レンジで温めるだけの簡単調理
油を用意したり、火加減を調整したりする必要は一切ありません。忙しい朝のお弁当作りや、夕食のメインおかずとして、袋から出してレンジで温めるだけで、専門店の味を食卓へお届けします。

2. 1個あたり20%のボリュームアップ（50g→60g）

メインのおかずとしてより満足感を高めるため、1個あたりの重量を従来の50gから60gへ増量しました（1パック4個入り・計240g）。食べ応えのあるサイズ感で、育ち盛りのお子様がいるご家庭にも最適です。

3. 「日本の米育ち三元豚」の旨味を凝縮

素材には、「日本の米育ち三元豚」を使用。国産の豚肉・豚脂肪・玉ねぎにこだわり、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別生産流通管理された原料を使用するなど、安全・安心と美味しさを追求しました。ジューシーな肉汁とサクサクの衣の食感をお楽しみいただけます。

商品詳細　日本の米育ち三元豚 レンジで簡単メンチかつ

原材料	豚肉（国産）、玉ねぎ（国産）、豚脂肪（国産）、パン粉（小麦を含む）、なたね油（遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別）、ミックス粉（小麦粉、加工米粉）、醤油（大豆（遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別）・小麦を含む）、食塩、コンブエキス、ブラックペッパー
内容量	240g（60g × 4個入り）
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)
賞味期限	1年間
標準価格	780円（税込842円）※価格は変更になる場合がございます

栄養成分表示（1個約60g当たり）
エネルギー：177kcal / たんぱく質：4.8g / 脂質：14.8g / 炭水化物：7.4g / 食塩相当量：0.36g

■召し上がり方

レンジの場合

500W 1個　1分　/　4個 4分　　　**600W** 1個　50秒　/　4個 3分30秒

凍ったまま袋から皿に取り出しラップをかけずに電子レンジで温めてお召し上がりください。
さらに、温めたオーブントースターで1分ほど温めると衣がサクサクとしておいしいです。

揚げ調理の場合

150℃程度に加熱した揚げ油で、凍ったまま袋から取り出した本品を6分～8分ほど揚げてください。
その後、1分～2分ほど油切りをしてから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ンジで簡単メンチかつ オンラインショップ商品ページ
https://www.hiraboku.com/item/5420DF.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Action
Since 1964

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）