

2026年3月2日

## 平田牧場、初のフリーズドライ商品を発売

三元豚バラ肉・平田牧場コラーゲン・麦米合わせみそで仕上げた  
フリーズドライ商品『平田牧場ごちそう豚汁』直営店にて販売開始



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、創業以来初となるフリーズドライ商品『平田牧場 ごちそう豚汁』を、2026年3月3日（火）より平田牧場直営店および公式オンラインショップにて発売いたします。本商品は、旨味あふれる「三元豚バラ肉」と「平田牧場コラーゲン」を贅沢に使用。さらに、味の決め手として「麦米合わせみそ」を採用しました。フリーズドライのパイオニアである株式会社コスモス食品（本社：兵庫県三田市）との共同開発により、調味料（アミノ酸等）不使用で素材本来の美味しさを実現した、具だくさんのまさに“ごちそう豚汁”です。

### ■ 開発の背景

「手軽に豚汁を食べたいけれど、インスタントだと味気ない…」そんなこれまでの常識を、平田牧場が変えます。ブランド豚のパイオニアとして、私たちが目指したのは「汁物」ではなく、お米と一緒に食べて満足できる「おかず（主菜）」としての豚汁です。構想から約2年半、試行錯誤の末、おすすめできるひと品が完成しました。

#### 1. 平田牧場ブランド初となるフリーズドライ商品

「お店の味を、いつでもどこでも」。その思いを実現するために選んだのが、素材の組織を壊さずに乾燥させるフリーズドライ製法でした。製造は業界屈指の技術を持つコスモス食品が担当。三元豚バラ肉ならではの甘みある脂の口どけと、5種の国産具材（ごぼう、人参、ねぎ、大根、油揚げ）の風味を、お湯を注ぐだけで再現します。

#### 2. 三元豚バラ肉の甘みと、溶け込むコラーゲン

主役の豚肉には、脂の甘みが特徴の「三元豚バラ肉」を使用。噛むほどに広がる肉の旨味がスープに

深みを与えます。さらに、平田牧場独自の「ポークコラーゲン」を配合。美味しく食べながら、体にも嬉しい一杯に仕上げました。

### 3. 芳醇な香り。「麦米合わせみそ」を使用

三元豚の濃厚な旨味に負けないよう、味噌にもこだわりました。香ばしさとコクのある「麦みそ」と、まろやかな甘みの「米みそ」を絶妙なバランスでブレンドした「麦米合わせみそ」を使用。調味料（アミノ酸等）を使用せず、2種類の味噌と素材の出汁が織りなす奥深い味わいを実現しました。

## 商品詳細 平田牧場 ごちそう豚汁



原材料	豚肉(国産)、調合みそ(大豆を含む)、でん粉分解物、ごぼう、人参、ねぎ、大根、油揚げ、ポークブイヨン、ポークエキス、でん粉、かつお昆布だし、動物性香味油(小麦を含む)、砂糖、ごぼう風味パウダー、酵母エキス、ぶどう糖、食塩/酸化防止剤(V, E)
内容量	18.8g
保存方法	高温、多湿、直射日光を避けて保存してください。
賞味期限	1年間
標準価格	350円(税別)/378円(税込)

#### 栄養成分表示(18.8g当たり)

エネルギー:92kcal / たんぱく質:3.3g / 脂質:5.1g /  
炭水化物:8.3g / 食塩相当量:1.3g

### ■ 召し上がり方

袋の中身を容器にあけ、熱湯(約160ml)を注いでよくかき混ぜてください。お好みにより、湯の量を加減してください。

● 熱湯の取り扱いには十分ご注意ください。 ● 開封した個包装は一度に使い切ってください。

### ■ 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、tekuteせんだい店、仙台藤崎店、エキュート大宮店、東京ミッドタウン店、オンラインショップ



平田牧場 ごちそう とん汁 オンラインショップ商品ページ  
<https://www.hiraboku.com/item/7856NU.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)