



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10月13日

「日本の米育ち三元豚 ルーロー飯」を新発売

～お茶碗一杯のご飯にかけるだけ。忙しい毎日の食卓に、ちょっと贅沢な本格台湾屋台の味を～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2026年10月13日より、新商品「日本の米育ち三元豚 ルーロー飯」を、本店および公式オンラインショップにて新発売いたします。

日々忙しくお過ごしの方々の食卓に、ささやかながら「少しの贅沢」をお届けしたく、新しいごちそうをご用意いたしました。温めてご飯にかけるだけで、八角などのスパイスが香る、台湾定番の屋台めし「ルーロー飯」（魯肉飯）をお楽しみいただけます。

主役には、私たちが手塩にかけて育てた「日本の米育ち三元豚」をたっぷりと使用しました。日本のお米を食べて育った豚肉ならではの上品な甘みが特製ソースと絡み合い、後味すっきりとしながらも、ご飯が進む味わいを生み出します。

また、素材が持つ本来の美味しさをまっすぐに味わっていただきたいと、「無添加」にこだわって仕上げております。平田牧場三元豚のコクはもちろん、国産具材の豊かな風味をそのまま堪能いただけます。安心できる素材で丁寧に仕立てたこだわりの一杯が、慌ただしい毎日の中で、皆様の食卓をパッと華やかにするお手伝いができれば幸いです。

■商品の4つの特長

1. 日本のお米で育った豚の、上品な甘みが際立つ三元豚を贅沢に使用

メインとなるお肉には、旨味がしっかり詰まった平田牧場三元豚を使用しました。国産の飼料用米を含んだ独自の飼料でじっくり育てた豚肉は、くせのない甘みとすっきりとした後味が特徴です。特製ソースと絡み合うことで、豚肉本来のコクと深い旨みが口いっぱいに広がります。

2. 安心の国産具材が引き立てる豊かな食感

豚肉の美味しさを引き立てる具材として、国産のたけのこと国産のしいたけを使用しています。安心できる素材選びにこだわり、シャキッとした食感や豊かな風味で味わいに奥行きをもたらします。

3. 特製ブイヨンと本格香辛料が香る、ご飯が進む特製甘辛ソース

平田牧場の豚骨と香味野菜（長ねぎ、生姜、玉ねぎ、にんにく等）をじっくり煮出した特製ブイヨンをベースに、しょうゆや黒みつでコク深い甘辛ソースに仕上げました。五香粉や八角といった本格香辛料が香り、日本の米育ち豚の甘みと絶妙にマッチ。思わずご飯が進むやみつきになる味わいです。

4. 手軽で便利な常温保存と簡単調理

常温で1年半の保存が可能となっており、ご家庭のストックにも大変便利です。袋のまま3～5分湯煎するか、耐熱容器に移して電子レンジ（500Wで約1分10秒、600Wで約1分）で温めるだけで、いつでもすぐにお召し上がりいただけます。

商品詳細

日本の米育ち三元豚 ルーロー飯



原材料	豚肉(国産)、ポークブイヨン(国内製造)、しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)・小麦を含む)(国内製造)、たけのこ水煮、しいたけ水煮、炒めたまねぎ、砂糖、でん粉、かきエクス、なたね油(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、黒みつ、しいたけエクスパウダー、おろししょうが、にんにく、五香粉、食塩、香辛料
内容量	130g
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
賞味期限	常温で1年半
標準価格	650円(税別)／702円(税込)

栄養成分表示(1袋(130g)当たり)

エネルギー：183kcal / たんぱく質：10.3g / 脂質：11.2g / 炭水化物：10.2g / 食塩相当量：2.01g

■召し上がり方

【お湯で温める場合】 加熱時間の目安 3～5分

袋（パウチ）の封を切らずに、そのまま沸騰したお湯に入れ、3～5分温め、温かいごはん約200gにかけてお召し上がりください。

【電子レンジで温める場合】 加熱時間の目安 500W 約1分10秒 / 600W 約1分

袋（パウチ）の封を切り、深めの耐熱容器にうつし、ラップをかけて加熱後、軽くかきまぜてから温かいごはんにかけてお召し上がりください。

■直営取扱店舗

本店、ヒラボク食堂／鶴岡庄内観光物産館店、とんや酒田店、とん七鶴岡こびあ店、庄内空港店、焼肉・しゃぶしゃぶ平田牧場酒田店、日和山小幡楼、ホテルメトロポリタン山形店、tekuteせんだい店、仙台藤崎店、極 KITTE 丸の内店、東京ミッドタウン店、エキュート大宮店、オンラインショップ



オンラインショップ
商品ページ

www.hiraboku.com/item/7131NU.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、長年実施している飼料用米の活用を中心に、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資源の循環をさらに推し進め、日本の美しい自然環境を守りながら、持続可能な社会に向けた取り組みを加速させてまいります。

～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	： 153億円（2026年3月期）
設立	： 昭和 42 年 2 月	従業員数	： 600名（2026年3月期）
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

株式会社平田牧場 管理本部 広報課 山本俊介

Mail: PR@hiraboku.co.jp / TEL: 0234-43-0298 (代表)