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11月1日

## 「日本の米育ち三元豚」の冷凍豚ひき肉2品を新発売

～冷凍のまま、挽きたてのおいしさ。使いたい分だけ使える、平田牧場三元豚のひき肉～

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11月1日より、冷凍商品「日本の米育ち三元豚 豚ひき肉 ごろごろ10ミリ」および「日本の米育ち三元豚 豚ひき肉 粗挽き5ミリ」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。

毎日の食卓に欠かせない豚ひき肉を、もっと手軽に美味しくお使いいただくために開発された新商品です。これまでの冷凍ひき肉で多くの方が感じていた「固まって小分けしづらい」「解凍に時間がかかる」という課題を根本から見直しました。使いたい分だけサッと取り出せるパラパラ仕様により、解凍待ちの手間なくそのまま加熱調理が可能です。日々のストック需要に応えながら、調理時間の短縮と美味しさの両立をお届けいたします。
挽きたての美味しさを保つ鍵は、平田牧場がこだわり抜いた「ワンフローズン製法」にあります。お肉の旨みをそのまま急速冷凍し、凍った状態のまま一気に挽き上げることで、再凍結による風味や鮮度の劣化をゼロに。三元豚特有の上品な甘みと凝縮されたコク、溢れ出すジューシーさを、そのまま袋の中にギュッと閉じ込めました。
挽き方は、肉の存在感を楽しむ「ごろごろ10ミリ」と、どんな料理にもなじむ「粗挽き5ミリ」の2種類。「少量だけ使いたい」単身世帯から、「たっぷり使いたい」ファミリー層まで、幅広い食卓のニーズに対応いたします。

### ■商品の4つの特長

**1. 平田牧場三元豚のおいしさを、そのまま挽肉に**

日本のお米を食べて育った「日本の米育ち三元豚」を100%使用。国産の飼料用米を含む独自の飼料で育てた豚肉は、上品な甘みとコク深い赤身が特長です。挽肉に加工しても損なわれることのない旨味と上品な甘みにより、豚肉本来の豊かな風味をそのままご堪能いただけます。

**2. 凍ったまま肉を挽くため、旨味が逃げない**

平田牧場の挽肉は、ブロックのまま一度だけ凍らせ、そのまま挽き上げます。解凍を挟まないため肉汁（ドリップ）が流れ出す機会がなく、挽いた後に改めて凍結する工程もありません。詳しくは後段の「■ワンフローズン製法について」にてご説明します。

**3. パラパラだから、使いたい分だけ使える**

粒同士がくっつかないパラパラ冷凍とチャック付き袋により、解凍不要で使いたい分だけ取り出してそのまま調理が可能です。お弁当用の少量調理から、ご家族分のボリューム料理や作り置きまで無駄なく活用でき、幅広い世帯・用途に寄り添う高い汎用性を実現しました。

**4. 料理で選べる、2つの挽き方**

- **超粗挽き（10ミリ）**は、包丁切りのようなダイナミックな肉感。噛むたびに溢れる濃厚な旨味と豊かなコクを楽しめ、ガパオライスやボロネーゼなど「肉が主役の料理」に最適です。
- **粗挽き（5ミリ）**は、ソースや具材と馴染みやすい万能タイプ。ふんわりジューシーな食感を生み出し、ハンバーグや餃子、麻婆豆腐など「定番の家庭料理」を格上げします。

**■ワンフローズン製法について　「挽いてから凍らせる」のではなく、「凍らせたまま挽く」独自製法**

一般的な冷凍挽肉の多くは、冷蔵肉を挽いてから急速凍結（IQF）するか、冷凍ブロックを一度解凍して挽き、再度凍結する「ツーフローズン」製法が採られています。これらは量産性や形状安定に優れる一方で、挽いた直後に空気に触れる表面積が広がり、乾燥や酸化が進みやすいという側面がありました。
これに対し、平田牧場が選んだのは「凍ったままのお肉を挽く」という独自のアプローチです。お肉が最も美味しい状態で急速凍結したブロックを、一切解凍することなく、冷凍状態のまま挽肉に加工します。

> ●**ドリップゼロ・酸化防止**：解凍工程がないため旨味成分の流出がなく、挽いた後に冷気へ晒さないため乾燥や酸化も防ぎます。
> ●**細胞の鮮度キープ**：お肉の品温を上げずに加工することで、細胞組織へのダメージを最小限に抑えます。

この製法により、一度も解凍を経ない「真のワンフローズン」を実現いたしました。袋の中で肉がくっつかないパラパラとした形状は、凍った上質なお肉を挽いた結果として自然に生まれたものです。ストック中も劣化が進みにくく、ご家庭でいつでも挽きたてのフレッシュな美味しさを味わっていただけます。「旨味を守ること」と「使いたい分だけ使えること」。その両方を同じひとつの製法で叶える、平田牧場「日本の米育ち三元豚」ならではの自信作です。

**【活用アレンジ：2つの挽き目を合わせる「ハイブリッド使い」】**

まとまりの良い「5ミリ」と、噛みごたえ抜群の「10ミリ」を組み合わせることで、家庭料理のクオリティが劇的に進化します。

> ●**肉感ハンバーグ（5ミリ 250g ＋ 10ミリ 100g）**：肉汁をしっかり抱え込みつつ、ゴロッとした肉の塊感を残した極上の仕上がりに。
> ●**食べ応えキーマカレー（5ミリ 200g ＋ 10ミリ 100g）**：スパイスと一体化する滑らかさと、噛むほどに旨味が弾ける立体的な食感を両立。

配合比率を自在に変えられるパラパラ仕様だからこそ、お好みの「わが家の黄金比」をお楽しみいただけます。

## 商品詳細

### 日本の米育ち三元豚 豚ひき肉 ごろごろ10ミリ

| | |
|---|---|
| 原材料 | 豚肉（国産） |
| 内容量 | 400g |
| 保存方法 | 冷凍で保存してください。 |
| 賞味期限 | 冷凍で180日 |
| 標準価格 | 1,200円(税別)／1,296円(税込) |

オンラインショップ商品ページ
www.hiraboku.com/category/T22/4663SF.html

### 日本の米育ち三元豚 豚ひき肉 粗挽き5ミリ

| | |
|---|---|
| 原材料 | 豚肉（国産） |
| 内容量 | 400g |
| 保存方法 | 冷凍で保存してください。 |
| 賞味期限 | 冷凍で180日 |
| 標準価格 | 1,200円(税別)／1,296円(税込) |

オンラインショップ商品ページ
https://www.hiraboku.com/item/4662SF.html

#### ■召し上がり方

**【解凍方法につきまして】** 解凍不要で、そのままお料理にお使いいただけます。

**※必ず加熱し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、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

### 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 | ： 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）