

2023年11月27日

## 平田牧場、「日本の米育ち三元豚 一本角煮」を新発売！

平田牧場三元豚のバラ肉を1本の長いブロックのまま煮込みました



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2023年12月1日（金）より、平田牧場三元豚のバラ肉を使用した「日本の米育ち三元豚 一本角煮」を全国の直営物販店、及び直営オンラインショップ新発売します。

「日本の米育ち三元豚 一本角煮」は、平田牧場三元豚のバラ肉を厳選したシンプルな調味料で味付けした棒状の角煮です。じっくり丁寧に煮込んでいますので、お箸で切れるほど柔らかく、まろやかな味わいです。平田牧場三元豚は、お米を食べて育った「こめ育ち豚」で、真っ白で甘く、舌先でとろける上質な白身（脂）が特長です。素材本来のおいしさを味わっていただけるよう、不要な添加物は使用せず、作り上げました。

常温保存が可能な商品で、冷蔵庫などの場所を取らないので、日常の食卓はもちろん、おいしい回転備蓄にもおすすめです。調理済みで、温めるだけですぐに食べられるので、忙しい方やご高齢で調理が難しい方へも嬉しい便利な商品です。また、カットせず、一本ままの形状なので、長く長い幸せを願う縁起の良い贈り物としても、ぜひご利用ください。

タレごと炊飯器で調理した「炊き込みご飯」にしたり、うどんの具材にして「角煮うどん」にしたりとアレンジも多数あり、肉の旨味が凝縮したタレまで、余すところなくお楽しみいただけます。

石井食品株式会社（千葉県船橋市/代表取締役社長執行役員 石井智康）と協力して商品開発を行った、コラボ商品です。

## 商品概要

### 日本の米育ち三元豚 一本角煮



原材料	原材料:豚肉(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、粗糖、清酒、でんぷん、しょうがペースト、醸造酒(小麦を含む)
内容量	180g
保存方法	直射日光を高温多湿な場所を避けて保存
賞味期限	90日(製造日より)
標準価格	1,500円(税別)/1,620円(税込)

※一部店舗において、取り扱いがない場合があります

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	408kcal
たんぱく質	15.4g
脂質	35.9g
炭水化物	8.0g
食塩相当量	1.3g
カリウム	276mg
リン	145mg



オンラインショップ商品ページ(単品/2023年12月1日(金)10時公開予定)  
<https://www.hiraboku.com/item/7851NU.html>

## 新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち三元豚 一本角煮」の新発売を記念し、特別価格で販売します。

名称: 二個得! キャンペーン

期間: 2023年12月1日(金)~2023年12月17日(日)

店舗: 平田牧場本店、東京ミッドタウン店、ホテルメトロポリタン山形店、鶴岡庄内観光物産館店、  
仙台藤崎店、直営オンラインショップ

内容: 「日本の米育ち三元豚 一本角煮」を2個で通常3,000円(税別)のところ  
500円引き、2,500円(税別)で販売します。



オンラインショップ商品ページ(単品/2023年12月1日(金)10時公開予定)  
<https://www.hiraboku.com/item/7851NU02.html>

## 角煮炊き込みご飯



### ■材料 (2合分)

一本角煮	1パック分	A 酒	大さじ2
米	2合	A しょうゆ	小さじ2
にんじん	1/4本	A 塩	少々
みつば	1/4束	A 水	350ml

### ■作り方

- ① 一本角煮を半分に切ります。  
1/2枚は4等分に、残りの1/2枚は1cmの角切りにします。  
にんじんはみじん切りに、みつばは1cmの長さに切ります。  
米はといておきます。
- ② 炊飯釜に、米とA・1cmの角に刻んだ一本角煮・にんじんを入れひと混ぜし、1/2枚を4等分に切った一本角煮を上のにせ普通に炊きます。
- ③ 炊き上がったら上のにせた一本角煮は取り出し、ご飯を軽くまぜ茶碗に盛り、取り出した一本角煮とみつばをのせます。



その他のアレンジレシピは、平田牧場公式Instagramにて紹介します  
[https://www.instagram.com/hiraboku\\_official](https://www.instagram.com/hiraboku_official)

## 日本の米育ち 平田牧場金華豚・三元豚は、持続可能な取り組みで育てるサステイナブルポーク

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発電を積極的に活用し工場を稼働させます。



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	: 144億円 (2023年3月期)
設立	: 昭和 42 年 2 月	従業員数	: 600 名 (2023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: <http://www.hiraboku.info/>

オンラインショップ: <https://www.hiraboku.com/>

Amazon 平田牧場公式ショップ: <https://www.amazon.co.jp/hiratabokujo>

楽天 平田牧場公式ショップ: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/hiraboku/>

食ベチョク: <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)