

2024年3月8日

平田牧場、仙台駅に新店舗「平田牧場 tekuteせんだい店」

～東北の玄関口。仙台駅に初出店！豚肉のおいしさ、山形の食の魅力を発信します～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2024年3月28日（木）にJR東日本東北総合サービス株式会社（宮城県仙台市/代表取締役 松木茂）が管理・運営する商業施設「tekute せんだい（てくてせんだい）」に「平田牧場 tekuteせんだい店」をオープンします。

平田牧場は、自社生産のブランド豚「日本の米育ち 平田牧場金華豚・三元豚」の養豚生産・肥育から、食肉加工、加工肉製造、流通、販売に至るまでを自社で行っています。直営店舗は東京・宮城・山形に合計12店（飲食6店、物販3店、併設店3店）を展開しており、「平田牧場 tekuteせんだい店」は13店目となる新店舗で、宮城県内初の飲食・物販の併設店となります。

飲食では、とんかつを中心とした平田牧場金華豚・三元豚の揚げたて、出来たての美味しさをご提供。物販では、ご自宅や新幹線でも気軽にご利用いただける「お弁当」や「お惣菜」を幅広くご用意しております。

東北の玄関口「仙台」で、山形の豊かな食を発信していきます。当社の豚肉は持続可能な取り組みで育てるサステイナブルポークです。お米を食べて育った豚の白身（脂）は、真っ白でさらりと舌先でとろけるように甘く、上質な味わいがあります。「いのち」に丁寧に向き合い、生産効率を優先することなく、きちんと手間と時間をかけて育てた豚肉を通じて、お客様一人ひとりの健康とよりよい社会に貢献する会社でありたいと考えています。

レストラン

ビジネス利用の方、観光で来県された方、ご家族連れでもお一人様でも利用しやすいレイアウトを工夫しました。カウンター席・テーブル席合わせて26席ございます。

看板メニューは、希少価値の高い幻の豚「金華豚」をベースにした、オリジナル品種平田牧場金華豚のロースを贅沢に使用した「金華豚 厚切りロースかつ膳」(2,800円)。また、同店限定メニューとして登場する「三元豚 焼きかつ丼」は、揚げたてのとんかつをあご出汁が効いたとろとろの玉子焼きの上に乗せた、独自のアレンジが施された逸品です。玉子でとじないサクサクの食感と、豚肉の旨みが絶妙に絡み合い、口の中に広がる贅沢な味わいのかつ丼です。ごはんは山形県産「つや姫」を使用しています。

平田牧場では、使用する全ての素材を吟味し、調味料に至るまで全て化学調味料等不要な添加物を一切使用せず、生産者が自ら手がけるレストランとして、安心、安全、そしてお客様の健康を考えたメニューで、豚肉のおいしさはもちろん、山形の食の魅力をお伝えします。

お膳メニューのおすすめ



金華豚 厚切りロースかつ膳

2,800 円



三元豚 焼きかつ丼

1,800 円

一品メニューのおすすめ



金華豚と上喜元酒粕の豚汁

300 円



金華豚タンの柔らかかデミシチュー

※ディナー限定 (17 時以降)

500 円

表示価格は全て税込価格です。

物販

自家用からお土産、贈答用、お弁当まで、幅広いニーズにお応えできるよう展開します。「三元豚ヒレかつ弁当」(1,200円)、「金華豚豚丼」(1,200円)、「三元豚かつサンド」(700円)、「三元豚メンチかつ」など、新幹線でも食べやすいお弁当や食卓の一品に嬉しい惣菜メニューもご用意。いずれも無添加にこだわり、素材のおいしさを最大限引き出したおすすめのお逸品です。



三元豚ヒレかつ弁当

1,200 円



金華豚 豚丼

1,200 円



三元豚かつサンド

700 円



三元豚メンチかつ

300 円

オープン特別セール

期間： 2024年3月28日(木)～4月3日(水)

内容： 以下のメニュー・商品について、割引を行います。

【レストラン】金華豚ロースかつ膳・厚切りロースかつ膳を500円引きにてご提供します。

- ・金華豚 ロースかつ膳 通常2,300円のところ、500円引き1,800円
- ・金華豚 厚切りロースかつ膳 通常2,800円のところ、500円引き2,300円

【物 販】三元豚ヒレかつ×3枚で1,000円の特別価格にて販売いたします。

表示価格は全て税込価格です。

店舗概要

店名： 平田牧場tekuteせんだい店
業態： とんかつ業態
住所： 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅1階 tekute dining
電話： 022-397-7029
店舗面積： 66.70㎡(20.17坪)
営業時間： 11:00~22:00(L.O21:00)
席数： 26席 (テーブル席16 [4テーブル] ・カウンター席10)
定休日： 不定休 (tekuteせんだいに準ずる)
開業日： 2024年3月28日(木)
初年度売上： 1億2,500万円
客単価： レストラン1,700円/物販1,200円
お支払方法： 現金、クレジットカード、各種電子マネー (QUICPay、iD、楽天Edy、WAON、nanaco)、
バーコード決済(d払い、PayPay、au PAY、楽天ペイ、J-Coin Pay等)

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、長年実施している飼料用米を中心に、畜・農が連携する自然な方法で資源の循環をさらに押し進め、子どもたちの未来と、日本の美しい自然環境を守り、持続可能な社会へ向けたの取り組みを加速させていきます。

～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。

- 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発電を積極的に活用し工場を稼働させます。

平田牧場の取り組み紹介動画

「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
設立 : 昭和 42 年 2 月
資本金 : 1億円

売上高 : 144億円 (2023年3月期)
従業員数 : 600 名 (2023年3月末時点)
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/>

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)