

2024年5月20日

平田牧場、「日本の米育ち三元豚 小籠包」新発売

～小籠包の名店「京鼎樓（ジンディンロウ）」とのコラボ商品～



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5月24日（金）より、小籠包の名店「恵比寿 京鼎樓（ジンディンロウ）」とコラボした「日本の米育ち三元豚 小籠包」を全国の直営物販店（※一部店舗を除く）、及び直営オンラインショップで新発売します。

「日本の米育ち三元豚 小籠包」は、日本の米を食べて育った自社生産のブランド豚「平田牧場三元豚」を原料に使用し、世界的美食家をうならせてきた小籠包の名店「京鼎樓（ジンディンロウ）」の卓越した技術で作られた、平田牧場オリジナルの小籠包です。

もちもちとした薄皮の生地で包まれた平田牧場三元豚のこだわりの餡と芳醇なスープを味わえる贅沢な逸品で、平田牧場三元豚の柔らかくも心地よい歯ごたえのある食感や、舌先でとろけるように甘い上質な白身（脂）のコクと旨味を最大限引き出しました。

熱々のスープと旨みが口いっぱいに広がる「日本の米育ち三元豚 小籠包」。夕飯の一品に、おもてなしのメニューにおすすめです。

◆お召し上がり方（蒸し器の場合）

蒸し器にクッキングシートかレタス等を敷き、その上に冷凍の小籠包を約1.5cmずつ離して並べ、蓋をします。強火で10分～12分蒸したら完成です。黒酢や醤油につけ、お好みで生姜と一緒に召し上がってください。

※取り出しの際ヤケドにご注意ください

商品概要

日本の米育ち三元豚 小籠包

もちもち食感の皮 芳醇スープを包みこんだ至極の逸品



原材料	原材料:豚肉(国産)、小麦粉、スープ(鶏がら、豚がら)、豚脂、醤油、生姜、ゼラチン、食用大豆油、植物油脂、食塩、砂糖、長葱、小麦蛋白、寒天、老抽(中国醤油)、発酵調味料/加工澱粉、トレハロース、増粘剤(アルギン酸エステル)、(一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量	276g(12個入)
保存方法	-18℃以下で保存してください。
賞味期限	12か月(製造日より)
標準価格	1,500円(税別)/1,620円(税込)

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	259kcal
たんぱく質	9.0g
脂質	15.6g
炭水化物	20.7g
食塩相当量	0.7g

※一部店舗において、取り扱いがない場合があります



オンラインショップ商品ページ(単品/2024年5月24日(金)10時公開予定)
<https://www.hiraboku.com/item/5320DF.html>

新発売特別キャンペーン

「日本の米育ち三元豚 小籠包」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: 2024年5月24日(金)~2024年6月5日(水)

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: 2個で通常3,000円(税別)のところ、500円引きの二個得! 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(セール品/2024年5月24日(金)10時公開予定)
<https://www.hiraboku.com/item/5320DF02.html>

スープ小籠包



■材料 (3~4人前)

日本の米育ち三元豚 小籠包	… 1袋 (12個入)
平田牧場 豚しゃぶ鍋つゆ	… 1袋 (80g)
好みの野菜	… 適量
小ねぎ	… 適量
ごま油	… 適量



◀ レシピのスープには「平田牧場
豚しゃぶ鍋つゆ」を使っています

■作り方

- ① 鍋に水500ccと「豚しゃぶ鍋つゆ」1袋、根菜類(あれば)を入れて火にかけ、沸騰させる。
- ② 凍ったままの「三元豚 小籠包」を鍋に入れて、弱火で8分ほど小籠包にしっかりと火が通るまで煮る。
- ③ 小籠包が煮えたら、お好みで葉野菜(あれば)を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④ 器に盛り付け、小ねぎを散らし、ごま油をたらして完成！



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

京鼎樓(ジンディンロウ)とは

※京鼎樓 公式ホームページ(<https://jin-din-rou.net/about/>)より引用

台湾で行列が出来る小籠包の専門店「京鼎樓」を発祥として、2005年に日本1号店をOPEN。
日本での店舗コンセプトは「小籠包レストラン」。

京鼎樓の小籠包は熟練した点心師が餡・皮ともに一からお店で手作りしています。
美味しさの秘訣は超薄皮で包んだコラーゲンたっぷりの豊潤スープと豚肉の餡。
熟練した点心師の技を集結させ、選りすぐりの素材と独自の製法で蒸し上げております。

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推し進め、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)