



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

2025年7月14日

平田牧場、日本の米育ち金華豚 豚バラ串 販売開始

～高級ブランド豚「日本の米育ち金華豚」をお手軽に。おうちで本格的な串焼きが楽しめる～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2025年7月18日（金）より、平田牧場金華豚の豚バラを使用した「日本の米育ち金華豚 豚バラ串」を直営店、及び直営オンラインショップで新発売します。※オンラインショップは2025年7月16日（水）10時より先行販売します。

平田牧場が誇る高級ブランド豚「日本の米育ち金華豚」のバラ肉を手軽にお楽しみいただけるよう、丁寧に串打ちしたものです。ご家庭のグリルやフライパンで調理するだけで、とろけるような白身の甘みと、絹のようにきめ細かな肉質を存分にご堪能いただけます。焼き物以外にも蒸したり、煮込んだり、様々な料理にご活用いただけます。

しっとり甘い白身、繊維が絹のようにキメ細かくやわらかな肉質が特徴の

「日本の米育ち金華豚」のバラ肉を使用

世界三大ハムの一つに数えられる「金華ハム」の原料となる純血種の金華豚は、その絹のように繊細な肉質と雑味のない上品な甘みから、古くより“幻の豚”と称されてきました。私たち平田牧場は、この金華豚を原種とし、長年の品種交配技術によってその優れた肉質を最大限に引き出した、独自のブランド豚「平田牧場金華豚」を育てています。さらに、日本の大地で育った飼料用米を食べて育つことで、白身（脂）の甘みと旨みが一層際立ち、とろけるような口どけを実現しています。

とろけるような、上質な脂の甘み

日本の米を食べて育った平田牧場金華豚の白身は、しっとり甘く、口の中に入れるとずっと溶けていくほど融点が低いのが特徴です。悪玉コレステロールを抑制するといわれるオレイン酸を豊富に含んでおり、おいしさだけでなく、ヘルシーさも兼ね備えています。

ご家庭で手軽に本格的な味わいを

丁寧に串打ちしているため、解凍後に袋から出して焼くだけで、本格的な豚バラ串をお楽しみいただけます。夕食のおかずとしてはもちろん、お酒のおつまみや、バーベキューなどの特別なシーンにも最適です。

商品詳細

日本の米育ち金華豚 豚バラ串

【調理方法】

召し上がる前日に冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してください。

原産地	国産
内容量	150g(5本入り)
保存方法	保存方法:要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	賞味期限:365日
標準価格	標準価格:1,100円(税別)／1,188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



日本の米育ち金華豚 豚バラ串 オンラインショップ商品ページ

<https://www.hiraboku.com/item/3388KF.html>

食べ方アレンジ

全て解凍済みの豚バラ串を使用したレシピ紹介です。



串焼き

【材料】

- ・金華豚バラ串:5本
- ・塩:少々
- ・粗挽き黒胡椒:少々(お好みで)

【作り方】

1. キッチンペーパーで豚バラ串の表面の余分な水分をしっかりと拭き取り、両面に塩を薄く均一に振ります。粗挽き黒胡椒もお好みで振ってください。
2. フライパンを中火で熱し、必要であればサラダ油を少量ひき、フライパンが温まったら、金華豚バラ串を並べ入れます。
3. 火加減を弱火にし、じっくりと焼いていきます。片面がきつね色になり、香ばしい焼き色がついたら裏返し両面がきつね色になり中まで火が通るまで、時々裏返ししながらじっくりと焼きます。目安として、片面3~5分ずつ、合計で6~10分程度です。焼いている途中でフライパンに脂が溜まったら、キッチンペーパーで拭き取ると、よりカリッと仕上がります。
4. 焼き上がったら、熱いうちに器に盛り付けます。お好みでレモンや七味、山椒と一緒にどうぞ



照り焼き

【材料】

- ・金華豚バラ串：5本
- ・醤油：大さじ3
- ・みりん：大さじ3
- ・酒：大さじ3
- ・水：50ml～100ml（煮詰める度合いで調整）
- ・（お好みで）砂糖小さじ1、生姜小さじ1/2

【作り方】

1. フライパンに、醤油、みりん、酒、水、そしてお好みで砂糖とすりおろした生姜を入れ、軽く混ぜ合わせます。
2. 豚バラ串を、照り焼き煮込みダレを準備したフライパンに入れます。中火にかけ、煮立ったらアクを丁寧にすくい取ります。
3. 火を弱火にし、落とし蓋をして、時々串を裏返ししながら20～30分程度煮込みます。豚肉が柔らかくなり、タレが半量程度になるくらい煮詰めてください。
4. 煮汁がとろりと豚バラ串に絡みつくようになったら、落とし蓋を外し、強めの弱火にしてタレを煮詰めます。
5. お皿に豚バラ串を盛り付けます。お好みで七味や山椒を振ったり刻みネギを散らしてもおいしく召し上がれます。



酒蒸し

【材料】

- ・金華豚バラ串：5本
- ・塩：少々
- ・酒：大さじ1～2
- ・おろし生姜：ひとつまみ

【作り方】

1. 金華豚バラ串を耐熱皿に並べます。豚バラ串全体に、塩を薄く均一に振り、酒をまんべんなく回しかけ、おろし生姜をひとつまみ（約小さじ1/4程度）を豚バラ串に振ります。
2. 耐熱皿にラップをふんわりとかけ電子レンジ500Wで約2分加熱します。ラップを外し、豚バラ串を裏返します。出てきた脂をキッチンペーパーで軽く拭き取り、ラップをせずに電子レンジ500Wで1分加熱しアルコールを飛ばします。（加熱時間は電子レンジの機種によって調整してください）
3. 熱いうちに器に盛り付けます。お好みで、刻みネギ、三つ葉、パクチーなどの薬味をたっぷりのせてお召し上がりください。



お鍋

【材料】

- ・金華豚バラ串：5本
- ・お好みの野菜：適量
- ・平田牧場豚しゃぶ鍋つゆ：小袋1袋

【作り方】

1. お鍋に平田牧場豚しゃぶ鍋つゆ小袋1袋と水600mlを入れます。
2. 金華豚バラ串を袋から取り出します。お好みの野菜を食べやすい大きさにカットします。
3. 鍋つゆの入った鍋に、火が通りにくい野菜（白菜の芯、大根、にんじん、きのこなど）から順に入れます。その上に、金華豚バラ串を並べます。
4. 鍋を中火にかけ、煮立ったらアクを丁寧にすくい取り、全体が煮えてきたら、火の通りやすい葉物野菜や長ネギを加えます。豚バラ肉や野菜に火が通り、お好みの柔らかさになったら完成です。



【材料】

- ・金華豚バラ串：5本
- ・大根：1/2本（2～3cmの輪切りにし下茹する）
- ・ゆで卵：4～6個、殻をむく
- ・厚揚げ：1枚（お好みの大きさに切り油抜きする）
- ・こんにゃく：1枚（包丁で切れ目を入れ下茹する）
- ・平田牧場豚しゃぶ鍋つゆ：小袋1袋

【下処理】

- ・下茹で（任意ですが推奨）：小鍋に湯を沸かし、豚バラ串を1～2分ほど軽く下茹でし、水で軽く洗います。

【作り方】

1. お鍋に平田牧場豚しゃぶ鍋つゆ1袋と水600mlを入れ、下準備した大根、こんにゃく、ゆで卵を入れます。
2. 中火～弱火にかけ、ごく弱く煮立つ程度の火加減でじっくり煮込みます。（最低でも30～45分ほど煮込みます。）
3. 金華豚バラ串、厚揚げ、を加え、さらに30～60分ほど、全ての具材が中までしっかり温まり、出汁の味が染み込むまで、弱火でゆっくりと煮込みます。



【材料】

- ・金華豚バラ串：5本
- ・薄力粉：大さじ3～4
- ・溶き卵：1個分
- ・パン粉：適量
- ・揚げ油：適量

【作り方】

1. バットに薄力粉、溶き卵、パン粉をそれぞれ用意します。
2. 金華豚バラ串の全体に、薄力粉を薄く均一にまぶします。次に溶き卵にしっかりとくぐらせます。最後に、パン粉をたっぷりつけます。軽く押さえるようにしてパン粉が剥がれないように密着させてください。
3. 揚げ鍋に揚げ油を入れ、170℃～175℃に熱します。衣をつけた金華豚バラ串を、油に静かに入れます。一度に入れる本数は、油の温度が下がりすぎないように鍋の大きさに合わせて調整してください（2～3本程度が目安）。
4. 時々裏返ししながら、きつね色になるまで揚げます。金華豚バラは脂が多いので、中心までしっかり火が通るように、焦げ付かない程度の火加減でじっくりと揚げます。泡が小さくなり、衣がカラッと揚がった音がしてきたら、火が通った合図です。揚げたら油から引き上げ、網などに乗せてしっかりと油を切ります。
5. 揚げたての金華豚バラ串の串カツを盛り付けます。お好みでソースや練り辛子などを添えてお召し上がりください。

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	： 157億円（2025年3月期）
設立	： 昭和 42 年 2 月	従業員数	： 600 名（2025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：<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

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）