

報道関係者各位

養豚 DX の Eco-Pork

養豚農家の販売支援を行う自社 EC サイトにて 「THE BUTA-SHABU SOUP BOX」を販売開始

～Eco-Pork フードディレクター田村浩二シェフ監修
ひと夏の思い出になる「特別な豚しゃぶ&スープセット」～

養豚 DX を手掛ける株式会社 Eco-Pork（所在地：東京都墨田区 代表：神林隆 以下、「当社」）は、「エコで持続可能な美味しい豚肉」を販売する当社 EC サイトで、Mr. CHEESECAKE 代表であり、飲食業界の最前線で活躍する田村浩二シェフが考案・開発した特別な豚しゃぶミールキット「THE BUTA-SHABU SOUP BOX」（4,800 円～）を 2023 年 8 月 18 日より販売開始します。

<https://join.eco-pork.com/pages/the-buta-shabu-soup-box>



9種の厳選素材から作った出汁(スープ)と銘柄豚で、シェフの味を自宅で楽しめます。

当社は「食肉文化を次世代に繋ぐ」を企業理念として養豚事業社向けの DX ソリューションを開発・提供しており、全国の養豚農家支援とともに「豚肉の新しい価値を創造したい」との想いをもち構想し続けてきました。そして今年4月、全国の養豚農家の一般消費者向け豚肉販売が行える専用 EC サイトをオープンし、多くの反響をいただいています。

<https://join.eco-pork.com/>

◆ レシピ開発について

「THE BUTA-SHABU SOUP BOX」は、Eco-Pork フードディレクターの田村浩二シェフが考案し、豚肉の美味しさを追求したさまざまなレシピからたどり着いた「全く新しい味わいの豚肉料理」です。豚肉と出汁がお互いを高め合って料理として完成し、食べ進めるほどに旨味が増していくよう設計されています。

そのため、素材選びも追及。日本三大銘水と言われる岐阜県「養老の滝水」をベースに、9種類の厳選素材から出汁（スープ）を製造。どの素材もが、こだわりの生産者によって作られています。

本商品はお肉、出汁、はもちろんこだわり抜いた薬味である厳選の塩、ぽん酢、柚子胡椒もお付けします。セットで自宅に届くのでお手軽にご家族やご友人、大切な方との素敵な時間をお楽しみいただけます。

◆ 「THE BUTA-SHABU SOUP BOX」について

THE BUTA-SHABU SOUP BOX にはお肉とストレート出汁（スープ）、お好みに応じて3種類の薬味がセットに含まれます。好きなお野菜（まず最初に、えのき茸を推奨しています）と麺を準備すれば、あとは出汁を温めるだけで召し上がっていただけます。

<豚肉>

ふんわりとした食感と口溶けを楽しめる、こだわりの極薄 1mm スライスのスライスとバラ。新潟県魚沼津南町「鬼の宝ポーク」や、スーパーフードユウグレナ給餌した唯一の「ユウグレナ Eco-Pork」がお選びいただけます。Eco-Pork の養豚 DX システムにより、地球環境にも配慮しながら育てられています。

<出汁（スープ）>

渡海屋の伊吹いりこ（香川県）や仙葉善治商店しょつつる（秋田県）など9種類の素材を使い、一晩かけてじっくり旨味を抽出。完成したその日のうちに濃縮せずにストレートのまま急速冷凍し、出来立ての味をお届けします。

<厳選薬味>

塩名人が平釜と薪だけで炊き上げた手作りの海塩と、島根県産の無農薬ゆず果汁を合わせたぽん酢、しまね有機ファームのゆず胡椒。3つの薬味をセットにしました。

豚肉の美味しさを最大限引き出すように開発された今回のセットは、まさに「特別な豚しゃぶ」です。



豚肉、出汁(ストレートタイプのスープ)、薬味(海塩、ゆずぼん酢、柚子胡椒)がセットになっています。

◆自社 EC サイトでの販売内容

豚肉の部位、種類で3つのラインナップがあり、薬味セットのなし/ありが選べます。

＜バラとロースの基本セット＞4,800円／7,800円（薬味セットなし/あり）

鬼の宝ポークのロースとバラを各300g、合計600gのお肉をセットにした基本セットです。2～3名様向け

＜部位3種食べ比べセット＞6,400円／9,200円（同上）

鬼の宝ポークのロースとバラ、それに肩ロース（各300g）を加えた、合計900gの食べ比べセットです。3～4名様向け

＜ブランド豚食べ比べセット＞7,000円／9,800円（同上）

鬼の宝ポークのロースとバラ（各300g）に、ユーグレナ Eco-Pork のロースとバラ（各200g）を加えた、2つのブランドポークを食べ比べ出来る合計1kgの食べ比べセットです。3～4名様向け

*自社 EC サイトでは発売記念として500円引きクーポンを発行中です。各セットともに割引で購入いただけます。（利用期限：2023年9月30日）

◆ 事業背景

当社は「食肉文化を次世代につなぐ」というミッションのもと 2017 年に創業した「世界で唯一の、養豚を起点にしたデータカンパニー」です。養豚農家の方々に加えて、“Join Our Farm”というコンセプトのもと、消費者の皆様・精肉加工・流通・飲食関係者など様々な方に参画いただき、「本物の肉の美味しさ・食べる喜びの価値を尊重し、食肉文化を次世代につなぐ」取り組みとして進めています。このような取り組みを続け、豚肉の地位向上を実現し、皆さまが改めて豚肉に注目していただくこと。養豚農家全体の評価が高まり、豚肉が次世代に繋がっていくこと。そして私たちの子供や孫の世代でも、豚肉や、食肉文化を楽しめる未来であること。食料高騰や人手、後継者不足といった取り巻く環境の厳しく、持続可能性が問題になっている養豚市場を「食べる」ことで未来に繋げていきたいと考えています。

Eco-Pork <https://eco-pork.com/>

“食肉文化を次世代につなぐ”を企業理念に掲げ、世界 40 兆円市場である養豚の、データによる持続可能化を目指しています。養豚の全てをデータで可視化する養豚経営管理ツール「Porker」および、関連する IoT 機器を開発・販売しています。「Porker」は現在、国内養豚農家の約 10% のシェアをもち、年間 180 万頭のデータを蓄積しています。東京都「令和 2 年度 第 1 回 革新的サービスの事業化支援事業」、経済産業省「グローバル・スタートアップ・エコシステム強化事業」（2021 年度）、農林水産省「令和 2 年度・令和 3 年度／令和 4 年度・令和 5 年度 スマート農業実証プロジェクト」などにも採択されています。2023 年 4 月には自社 EC サービスを開始。フードディレクター田村浩二氏を迎え、全国の豚肉の新しい魅力発信に取り組んでいます。

田村浩二シェフ Eco-Pork フードディレクター

乃木坂『Restaurant FEU (レストラン フウ)』でキャリアをスタート後、ミシュラン二ツ星の六本木『Edition Koji Shimomura (エディション・コウジ シモムラ)』の立ち上げに携わった後、表参道『L'AS (ラス)』を経て渡仏。三ツ星レストラン、一ツ星レストランで修業を重ね、2016 年に帰国し、31 歳の時、世界最速でミシュランの星を獲得した『TIRPSE (ティルプス)』のシェフに就任します。World's 50 Best Restaurants の「Discovery series アジア部門」選出、「ゴーエミヨジャポン 2018 期待の若手シェフ賞」を受賞。現在は Mr. CHEESECAKE プロデュースの他、複数事業を手がけています。「本物の肉の美味しさ・食べる喜びの価値を尊重し、食肉文化を次世代につなぐ」という理念に共感し、2023 年より Eco-Pork フードディレクター就任。

鬼や福ふく

乃新潟県魚沼市津南町で養豚業および農業を営んでいます。新潟県内デパートでも取り扱われる「鬼の宝ポーク」や、「鬼もろこし」「鬼にんにく」「コシヒカリ」を生産。2019 年より Eco-Pork 「Porker」で養豚生産管理をしています。約 1500 頭をたった 2 名のスタッフで、愛情込めて育てています。「鬼の宝ポーク」はしっかりとした旨味と香りで県内にファンが多く、Eco-Pork の EC サイトで初めての全国展開。

お問い合わせ先
株式会社 Eco-Pork 担当：沼澤 080-8740-1129 info@eco-pork.com
<https://eco-pork.com/>