



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

2020年12月1日

平田牧場、コラーゲン入り「金華豚白湯鍋スープ」新発売 ～化学調味料不使用、金華豚の豚骨からじっくり煮出した白湯スープ～



株式会社平田牧場(山形県酒田市/代表取締役社長 新田嘉七)は、2020年12月4日(金)より平田牧場金華豚の豚骨からじっくり煮出した「日本の米育ち 金華豚白湯鍋スープ」を全国の直営物販店及びオンラインショップで新発売します。

外出を控え、家庭内で食事をする機会が増えている今、おいしい鍋料理をご家族みんなで楽しめる新商品の登場です。

平田牧場金華豚の豚骨から丁寧にじっくり煮出した白湯スープに、ごまとニンニクを加え、さらに平田牧場の豚の骨から抽出したコラーゲンと白味噌でコクを出し、化学調味料不使用で調味したやさしい味わいの鍋スープです。

使いやすいストレートタイプですので、具材を入れた鍋に封を切って注ぐだけで、ご家庭で本格的な白湯鍋をお楽しみいただけます。白湯スープをもちいたしゃぶしゃぶもおすすです。

商品概要

商品名 : 日本の米育ち 金華豚白湯鍋スープ
内容量 : 750g
保存方法 : 日光を避け涼しい場所に保管
賞味期限 : 360日
参考小売価格: 700円(税別)



新発売記念キャンペーン

新発売を記念し直営物販各店及び通販店では、期間限定でお得な「お試しセット」を販売いたします。

販売期間：2020年12月4日(金)～2020年12月11日(金)

販売商品：● 金華豚白湯鍋スープお試し2Pセット 1,000円 ※[参考]単品積上げ価格1,400円
● 金華豚白湯鍋スープお試し鍋セット 3,000円 ※[参考]単品積上げ価格3,900円
構成内容(鍋スープ×2P、特製水ぎょうざ×3P、平田牧場金華豚切出し(500g)×1P)

※ 表示価格は全て税別価格です。
※ 一部店舗において、取り扱いがない場合があります

平田牧場金華豚とは

(純粋)金華豚は、世界三大ハムのひとつ「金華ハム」の原料豚として知られています。幻の豚と称される希少な品種で、P.M.S.(Pork Marbling Standard=肉の脂肪交雑(サシ)を測る基準)では、最高ランクのNo6に認定される見事な「霜降り豚」も数多く登場します。飼料用米を食べて育った金華豚の白身(脂)は、真白く、甘く、オレイン酸が多く、リノール酸が少ないため、上質でヘルシーに仕上がります。

今回、原料となる豚骨の平田牧場金華豚は、長い時間をかけて積み重ねてきた品種交配技術により、優れた肉質はそのままに生産効率を高めた平田牧場の銘柄豚です。平田牧場金華豚の年間出荷量は約2万頭。国産豚の年間出荷量約1,600万頭(※)のうち約0.1%ほどとなる大変希少な豚です。

※豚肉の国内総流通量は頭数では無く重量での統計となりますので推計値となります。

健康へ、信じられるものだけを

-健康創造企業 平田牧場について

山形県酒田市を拠点に業界最大規模の年間20万頭もの養豚生産から、食肉加工、加工肉製造、物販・外食事業までを一貫して手がけています。創業以来50年以上にわたって食の安心安全を追求し、お客様の健康に貢献することを目指してきました。当社の豚肉は、おいしいだけではなく、良質なたんぱく質。生活習慣病予防に効果がある脂質。さらに糖質がゼロに近いことに注目して、糖尿病やその予備軍が多い日本人の食生活に役立てるよう、高品質な低糖質食品の開発も進めています。

会社概要

住所：山形県酒田市みずほ 2-17-8
設立：1967年2月
資本金：2億円

売上高：143億円(2020年3月期)
従業員数：610名(2020年3月末時点)
代表：代表取締役 新田嘉七

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: 0234-26-2361 (代表)

業務用卸売等に関するお問い合わせ | 平田牧場 事業本部産直推進課 玉貫志郎

Mail: PR@hiraboku.co.jp / TEL: 0234-22-2630 (代表) / FAX: 0234-21-5706