

<ご取材のお願い>  
報道関係者各位

## 鹿児島島の純粋黒豚が生んだ、18ヶ月熟成・国産生ハム

### 『月乃プロシュット Kuro』Makuake 先行販売中

11月15日（土）より公式オンラインストアにて一般販売開始

株式会社プラチナエイト（本社：東京都／代表取締役：盛島英欽）は、鹿児島島で60年以上守り抜かれた純粋黒豚「渡辺パークシャー※」を使用し、佐賀県太良町にて10年以上の歳月をかけて完成させた国産熟成生ハム「月乃プロシュット※ Kuro」を、応援購入サービス「Makuake（マクアケ）※」にて2025年10月30日まで先行販売し、11月15日から公式オンラインストアでの一般販売を開始いたします。

※渡辺パークシャーは、江戸時代から伝わる在来種の黒豚に、渡辺近男氏が英国のパークシャー種を交配させた鹿児島島の純粋黒豚

※「月乃プロシュット」は株式会社プラチナエイトの登録商標です。

※「Makuake」は、“アタラシイものや体験の応援購入サービス”



## 誕生の背景 — 受け継がれた想いと10年の挑戦

1936年生まれの養豚家・渡辺近男氏（1936-2021）は、交配を行わず一系統のみを守り抜き、「渡辺パークシャー」という奇跡の純粋黒豚を育て続けました。

この豚肉に出会った代表・盛島英欽は、その脂の甘さと口どけに衝撃を受け、「この価値を未来に残すにはどうすべきか」を模索。たどり着いた答えが、素材の力を最も引き出せる「生ハム」でした。しかし日本は高温多湿。長期熟成には不向きとされ、挑戦は失敗の連続。それでもシャルキュティエ田嶋 田嶋征光氏とともに試行錯誤を重ね、10年の歳月をかけてようやく誕生したのが「月乃プロシュット Kuro」です。



渡辺パークシャーは、しゃくれた顎に、鼻端が広くぺしゃんこの顔の特徴から“鼻ぺしゃ”と呼ばれています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社プラチナエイト（PR担当 セレンディビティ PR 三股芳子） 携帯番号：090-1713-7057

E-mail：yoshiko.mimata@sdp-pr.com

# 商品の特徴

## 特徴① 鹿児島県の純粋黒豚「渡辺パークシャー」使用

- ・交配ゼロで守られた貴重な血統
- ・融点 28.4℃の脂は「白身」と呼ばれるほど透明感があり、とろける食感



希少なワケは手間と愛情をたっぷりかけているからです。

## 美味しさの秘密、脂の融点

渡辺パークシャーの脂肪は「白身」と呼ばれるほど溶ける温度が低く、べとつかず、さっぱりとした口当たりが特徴です。



出典：日本食品分析センター / 鹿児島県畜産試験場

## 特徴② 佐賀県太良町の環境を活かした 18ヶ月熟成

- ・長崎県 五島灘（ごとうなだ）の塩のみで旨みを凝縮
- ・高温多湿という日本特有の環境を克服した熟成技術

## 特徴③ 職人の技と 10年の挑戦

- ・国際コンテスト※金賞受賞のシャルキュティエ田嶋 田嶋征光氏による手仕事
  - ・塩味を抑え、日本の食卓に合うまろやかな味わい
- ※2006年 SUFFA（ドイツ国際食肉加工品コンテスト）



<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社プラチナエイト (PR 担当 セレンディビティ PR 三股芳子) 携帯番号：090-1713-7057

E-mail：yoshiko.mimata@sdp-pr.com

## 国産生ハムの価値

近年、日本国内でも生ハムの需要は高まっていますが、その多くは輸入品に依存しています。

「月乃プロシュット Kuro」は、日本の風土と職人技によって実現した稀少な“国産・長期熟成生ハム”。

国産だからこそ叶う新鮮な供給体制と安全性、そして日本人の食卓に寄り添う味わいを兼ね備えています。

世界基準の品質を誇りながら、日本ならではの食文化を未来へ紡ぐ存在です。

## 「月乃プロシュット」の意味

ブランド名「月乃プロシュット」には、2つの想いが込められています。

月

佐賀県太良町は「日本一月の引力を感じる町」と呼ばれ、月の満ち欠けと潮の流れが食材を育ててきました。その自然と共に熟成されることを象徴しています。

プロシュット

イタリア語で“生ハム”を意味し、世界に通じる本物の味を届けたいという決意を込めています。

「月乃プロシュット Kuro」は、伝統と革新、自然と人の力が融合して生まれた唯一無二の逸品です。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社プラチナエイト (PR担当 セレンディピティ PR 三股芳子) 携帯番号 : 090-1713-7057

E-mail : yoshiko.mimata@sdp-pr.com

## 商品情報

商品名：月乃プロシュット

### 生ハム原木セット

セット内容： 生ハム原木 1 本、生ハムの台  
原材料： 渡辺パークシャー純粋黒豚の骨つきモモ、長崎県の塩  
特定原材料： 不使用  
賞味期限： 冷蔵で 1 年  
※食べ切れない場合、原木を戻して頂き、スライスパックにしてお送り致します



写真の生ハム台はイメージです。

### 生ハムスライスパック

内容量： 30g×5 パック / 30g×10 パック  
原材料： 渡辺パークシャー純粋黒豚モモ、長崎県の塩  
特定原材料： 不使用  
賞味期限： 製造より冷凍で 6 ヶ月



## 販売スケジュール

### 先行販売 (Makuake)

応援購入サービス「Makuake」にて、**2025 年 10 月 30 日 (木)** まで先行販売を実施しています。

▼先行予約ページ (Makuake 内) :

<https://www.makuake.com/project/tsukino-kuro/>

※返礼品は 2025 年 11 月初旬より順次発送予定です。

### 一般販売

公式オンラインストアにて、**2025 年 11 月 15 日 (土)** より一般販売を開始いたします。

▼「月乃プロシュット」公式 HP (11 月 15 日オープン予定) :

<https://www.tsukino-prosciutto.com/>

## 販売価格

1. 先行販売価格については、先行予約ページ (Makuake 内) をご参照ください。
2. 一般販売価格については、「月乃プロシュット」公式 HP にてご案内いたします。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社プラチナエイト (PR 担当 セレンディビティ PR 三股芳子) 携帯番号 : 090-1713-7057

E-mail : yoshiko.mimata@sdp-pr.com

## 株式会社プラチナエイト

株式会社プラチナエイトは、代表 盛島英欽が 2022 年に鹿児島渡辺パークシャー牧場の事業を継承し設立しました。創業以来、「純粋黒豚 渡辺パークシャー」の価値と品質を守り続け、全国にお届けしています。

現在、渡辺パークシャー牧場グループは鹿児島県内および隣接県に 16 の農場を展開。少頭飼育で一頭一頭に目を配り、酵母飼料で旨みを引き出し、家族経営ならではの手厚い飼育環境を整えています。

私たちの使命は、この特別な黒豚を最高の状態で届け、日本の食卓に新しい価値を生み出すことです。

※「渡辺パークシャー牧場」は株式会社鹿児島渡辺パークシャー牧場の登録商標です。

## シャルキュティエ田嶋 田嶋征光氏

佐賀県太良町に拠点を構える「有限会社田嶋畜産 シャルキュティエ田嶋」は、国産豚肉の卸売からハム・ソーセージ加工までを一貫して行う工房です。代表の田嶋征光氏は“肉の職人”として長年培った確かな眼で素材を選び、保存料や合成着色料を一切使用せず、安全で自然に寄り添った製品づくりを続けています。自然豊かな太良町で、一品一品を手に取り、丹念に仕上げる生ハムづくりは、高い評価を受けています。

## 養豚家・渡辺近男氏（1936-2021）

鹿児島県枕崎市出身の養豚家・渡辺近男氏（1936-2021）は、1971 年に渡欧し「愛情を注ぎ、ストレスを与えない飼育が品質を高める」という理念に感銘を受けました。帰国後は一系統のみの血統を守り抜き、純粋黒豚「渡辺パークシャー」を育成。その挑戦は NHK「鹿児島黒豚復活」で紹介され、1984 年には全日本豚共進会名誉賞を受賞。“世界に誇れる黒豚”を目指した歩みは、今も受け継がれています。

## 株式会社プラチナエイト 会社概要

- 会社名：株式会社プラチナエイト
- 代表者：代表取締役 盛島英欽
- 所在地：神奈川県川崎市多摩区登戸 348
- 設立：2022 年 6 月 2 日
- 事業内容：「渡辺パークシャー」の販売、「渡辺パークシャー」加工品の販売、「渡辺パークシャー」使用の OEM 製品製造
- 「渡辺パークシャー」公式 HP：<https://kurobuta.tokyo/>
- 「月乃プロシュット」公式 HP：<https://www.tsukino-prosciutto.com/>

---

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社プラチナエイト（PR 担当 セレンディピティ PR 三股芳子） 携帯番号：090-1713-7057

E-mail：yoshiko.mimata@sdp-pr.com