

10 月の 3 連休は、豚肉を堪能しに熊谷へ！
直営精肉店「PORK LABO」2 周年記念フェア開催
普段は冷凍中心の精肉を“生”でご用意！熊谷ならではの鮮度抜群・生ホルモン市も

豚肉の加工・製造を行う株式会社中村牧場（本社：埼玉県熊谷市拾六間 557 番地 2、代表取締役社長：中村光一）が運営する直営店「PORK LABO（ポークラボ）」は、地産地消をコンセプトとして 2023 年 10 月にオープンしました。地域のお客様に支えられ、2025 年 10 月で開店 2 周年を迎えます。

これを記念して、2025 年 10 月 11 日（土）から 13 日（月・祝）までの 3 日間、「PORK LABO おかげさまで 2 周年大感謝祭」を開催します。精肉やホルモンの限定販売のほか、串焼きの実演、キッチンカー、福引抽選会など、ご家族でお楽しみいただけるイベントを多数ご用意いたします。

本イベントでは、地元熊谷で親しまれている銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」の魅力を多くの方に知っていただくとともに、日頃のご愛顧に感謝の気持ちをお伝えします。



「PORK LABO おかげさまで 2 周年大感謝祭」実施内容

1. 彩の国愛彩三元豚 生肉販売

普段は冷凍で販売している彩の国愛彩三元豚を、新鮮な生肉にて限定販売！肩ロース、ロース、バラ、ヒレ、モモなどの焼き肉用、しゃぶしゃぶ用、ブロック、ステーキ等様々な用途の精肉を豊富にご用意します。



2. 生ホルモン販売「鮮度抜群！新鮮市」

新鮮な生ホルモンを販売する、「鮮度抜群！新鮮市」も開催します。

PORK LABO では、その日の朝に加工した生ホルモンを、冷凍せずにそのまま店頭で販売しており、他店では味わえない抜群の鮮度を実現しています。

・「ホルモンミックス（白）：大腸、小腸、テッポウ（直腸）、ガツ（胃）」

豚の脂の旨味と、ぷりぷり食感を存分に楽しめます。

・「ホルモンミックス（赤）：レバー（肝臓）、ハツ（心臓）、ハラミ・サガリ（横隔膜）、タン、のど軟骨」

新鮮なレバーの甘味、軟骨のコリコリ食感がクセになる逸品。

“ホルモンといえば熊谷”と言われるほど、地元で根強い人気があります。オープン当初から多くのお客様よりご要望をいただいたことから、念願の商品化が実現。PORK LABO だからこそお届けできる、数量限定の特別な商品です。



3.かしら家大松串焼き実演販売

10月12日と13日(月)には、「かしら家大松」様による串焼きの実演販売が行われます。当店でも販売している特製みそだれを使った串焼きを、ぜひご賞味ください。



4.キッチンカー登場

10月11日（土）と12日（日）にはキッチンカーが登場し、ソーセージを販売予定です。



5.ハズレなしの福引抽選会

期間中、店内で3,000円（税込）以上お買い上げごとに1回、ハズレなしの福引に挑戦できます。（合算不可）

1等：2,000円分のお買い物券2枚（計4,000円分）を、各日5名様にプレゼント。

2等：1,000円相当のレトルトカレーを各日10名様に。

3等：次回のお買い物で使える500円割引券を各日20名様に。

4等：コロッケ1個またはパスタ1パック

【イベント概要】

イベント名：PORK LABO おかげさまで2周年大感謝祭

販売期間：2025年10月11日（土）～10月13日（月）

※数量限定・売り切れ次第終了

販売場所：直営店「PORK LABO（ポークラボ）」

〒360-0851 埼玉県熊谷市下増田 991-1

営業時間：9:00～18:00（月曜定休・祝日の場合には営業）

詳細情報：WEB：<https://nakamurabokujyou.com/pork-labo/>

Instagram：<https://www.instagram.com/porklabo/>

お問い合わせ：TEL 048-532-3232

「PORK LABO（ポークラボ）」について

<これまでの歩み>

当社は、創業以来 50 年以上にわたって豚肉の加工・製造を専門に手がけ、業務用（BtoB）を中心に展開してきました。「製造したお肉をもっと身近に感じてもらいたい」という思いから、2023 年に直営店「PORK LABO」をオープン。一般のお客さまにも直接お届けする BtoC への挑戦をスタートさせました。

オープンから 2 年が経ち、近隣のお客様に「良い肉」を気軽に手に取っていただけるようになったことで、地域で生まれた豚肉を地域で消費する“地産地消”の取り組みが、より具体的に機能し始めています。また、飲食関係者に対しても、部位ごとの特性やカット方法など幅広い提案が可能となり、プロからの高い評価もいただいています。

当社にとって、仕入れた商品が最終的にどのようにお客様に届くのかを直接知ることは非常に重要です。直営店でいただいたお客様の声やご要望は、生産や加工の現場にフィードバックし、より良い商品づくりにつなげています。売って終わりではなく、“つくる”と“食べる”をつなぐ場であり続けることが、PORK LABO の存在意義だと考えています。

<店舗の特徴>

1. 埼玉ブランド豚「彩の国愛彩三元豚」を主力に

埼玉県優良ブランドに認定された「彩の国愛彩三元豚」を中心に販売。肉質は柔らかく脂は甘みがあり、とんかつやしゃぶしゃぶ、焼肉など幅広い料理で旨さを実感できる、当社自慢の銘柄豚です。

2. “生肉のように味わえる”冷凍精肉

「彩の国愛彩三元豚」の美味しさをより多くの人に届けるため、あえて“冷凍”という方法に挑戦しました。精肉はカット後に 3D 冷凍技術で急速凍結することで、解凍しても生肉同様の鮮度と美味しさを保つことができます。まとめ買いにも便利で、好きな時に最高の状態で楽しめる新しい形のお肉屋さんです。

3. 地元食材と掛け合わせたオリジナル商品&惣菜

地元食材を使った味噌漬けや酒粕漬けなどのオリジナル商品に加え、コロッケやメンチカツなどのお惣菜も展開。さらに、バイヤーが厳選した豚肉に合う調味料も取り揃え、専門店ならではの提案で日常の食卓を豊かに彩ります。

「彩の国愛彩三元豚」の美味しさ・特徴

当社が自信を持ってお届けする「彩の国愛彩三元豚（さいのくにあいさいさんげんとん）」は、地産地消を目指して生産された、埼玉県の優良ブランドにも選ばれている銘柄豚です。この豚は県北食肉センターで処理され、当社独自の厳しい品質基準を満たしたもののだけに認定されます。肉はとても柔らかく、脂身には控えめで上品な甘みがあるのが特徴です。また、筋繊維が細かく、しっとりとした食感とまろやかな味わいも際立っています。とんかつやしゃぶしゃぶ、焼肉など、どのような調理方法でも豚本来の美味しさをしっかり感じていただけます。



【会社概要】

社 名：株式会社中村牧場

代 表：中村光一

本 社 所 在 地：埼玉県熊谷市大字拾六間 557-2

事業所所在地：埼玉県熊谷市下増田 173

直売所所在地：埼玉県熊谷市下増田 991-1

U R L：<https://nakamurabokujyou.com/>

設 立 年：1968 年

資 本 金：8,000 万円

従 業 員 数：62 名

事 業 内 容：豚肉の仕入（集荷）、オーダーカット（製造）、内臓・副産物の販売
銘柄豚の企画・販売、直売店「PORK LABO」の運営

【本件に関する報道関係者様のお問合せ先】

株式会社中村牧場 食肉事業部 小湊 美季

TEL：048-533-2929 FAX：048-533-2332 E-mail: info@nakamurabokujyou.com