

豚肉のプロが贈る、家族で楽しむ“肉恵方巻” 「ヒレカツ巻」「豚しぐれ煮巻」を1月31日より限定販売 埼玉ブランド豚「彩の国 愛彩三元豚」で福を呼び込む

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、2026年の節分に向け、“肉恵方巻”2種を2026年1月31日（土）～2月3日（火）の期間限定で販売いたします。

埼玉県優良ブランド豚「彩の国 愛彩三元豚」を使用し、当社人気のヒレカツと自家製しぐれ煮を一本まるごと巻き込んだボリューム満点の商品です。

季節の食卓行事として恵方巻需要が高まる時期に合わせ、豚肉専門店ならではの“肉で福を呼ぶ”恵方巻としてご提案します。

ご予約は本日1月22日（木）より、店頭およびお電話にて受付を開始しました。



豚肉のプロが作る、家族で楽しめる“肉恵方巻”

当社の“肉恵方巻”は、「ヒレカツ巻」と「豚しぐれ煮巻」の2種類です。お肉をしっかり使った食べ応えのある仕立てで、食べ盛りの世代にも満足感のあるボリュームが特徴です。2026年の恵方である「南南東」を向いて、ご家族皆さまで福を呼び込んでいただけます。



1. ヒレカツ巻

「彩の国愛彩三元豚」のヒレカツを贅沢に使用しました。衣のサクッとした食感とお肉の柔らかさが特徴で、口に入れた瞬間にお肉のうま味とソースの風味が広がります。

- ・1本（約18cm）：1,080円（税込）
- ・ハーフ（約9cm）：540円（税込）



2.豚しぐれ煮巻

「彩の国愛彩三元豚」を丁寧に炊き上げた自家製の豚しぐれ煮をたっぷり巻き込みました。ふんわりと香る生姜と醤油、豚の旨みが調和した味わいです。

- ・1本（約18cm）：864円（税込）
- ・ハーフ（約9cm）：432円（税込）

【販売・予約概要】

予約締切：受取日の2日前まで（現在受付中）

お渡し・販売日：2026年1月31日（土）、2月1日（月）、2月3日（火）

受取時間：各日 11:00～18:00

予約方法：店頭（予約用紙への記入）またはお電話（048-532-3232）にて承ります。

販売場所：PORK LABO 埼玉県熊谷市下増田 991-1

当日販売：節分当日（2月3日）のみ、店頭で「1本」および「ハーフ」を数量限定で販売いたします。また、節分にかけての土日には、先行して「4分の1カット（1/8カット×2）」が店頭で並びます。

直営店「PORK LABO（ポークラボ）」について

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。「彩の国愛彩三元豚」は、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、あえて冷凍販売を採用しています。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。

【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 広報担当

TEL：048-533-2929 FAX：048-533-2332 E-mail: pr@nakamurabokujuyou.com