

BBQ シーズン到来！旅行しない連休は“食”で思い出作りを 豚肉のプロがお届けする、“豚肉三昧”な piG.Week 特別セット トマホーク、ホルモンなど全4種 5月6日(火)まで数量限定販売

豚肉の加工・製造を行う株式会社中村牧場（本社：本社：埼玉県熊谷市拾六間 557 番地 2、代表：中村光一）は、直営店『PORK LABO（ポークラボ）』にて、数量・期間限定の「piG.Week 特別セット」4種を販売します。旅行を控える方が増える今年のGW、自宅や近場で過ごす時間を、より豊かに彩る“お肉時間”を提案します。



◆旅行しないGW だからこそ、自宅や近場で“ちょっと贅沢”なお肉時間を

2025年のゴールデンウィーク、大手旅行会社の発表によると「旅行に行かない」と答えた人は約8割*にのぼり、遠出よりも“自宅や近場で過ごす”選択が主流になると予想されています。

こうした世の中の動きを受け、「当社自慢の美味しい豚肉で、家族や友人と楽しいゴールデンウィークを過ごしていただきたい」という思いから、当社では“わいわい楽しめる豚肉セット”を定番の焼肉セットはもちろん、ガッツリ食べられるワイルドセットもご用意しました。旅行に行かない方も、ぜひ家族や友人と囲むBBQや焼肉で、普段とは違う「プチ贅沢」な味わいを満喫し、思い出に残るゴールデンウィークをお楽しみいただけたら幸いです。*2025年ゴールデンウィーク（4月25日～5月7日）の旅行動向/JTB：https://www.jtbcorp.jp/jp/newsroom/2025/04/03_jtb-2025gw.html

◆加工会社直営だからこそ実現できる、“こだわり肉セット”

当社は、50年以上にわたり豚肉の加工・製造を行っている、豚肉のプロフェッショナルです。2023年にオープンした直営店『PORK LABO』では、銘柄豚『彩の国 愛彩三元豚』を中心に、食肉センターから直送した新鮮な豚肉を、独自の瞬間冷凍技術で鮮度と美味しさそのままにお届けしています。さまざまな種類やカット方法のお肉を取り揃えており、一般にはあまり出回らない希少部位（特にホルモン類）も販売しているのが特徴です。

今回の piG.Week 特別セットでは、加工会社ならではの多彩な部位の展開と、確かな鮮度を活かし、大人から子どもまで、大人数でも楽しめるバリエーション豊かなラインナップをご用意しました。お酒にもピッタリなホルモンや、見た目のインパクトも抜群な骨付き肉などを取り入れた、4種類の特別セットとなっています（一部、単品販売あり）。この機会にぜひ、生産者の思いが詰まった、当社自慢の新鮮で美味しい豚肉をご賞味ください。

「わいわい焼肉・ホルモン・ワイルド」全4種の piG.Week 特別セットを販売

①【わいわい焼肉セット A】 2,160 円（税込）

内容：ロース・バラ・モモ 各 300g

バランス重視の“万能選手”。脂の旨味、赤身のさっぱり感、それぞれの部位の個性が光るセット。大勢が集まる場でも、好みがかかれても安心です。



②【わいわい焼肉セット B】 2,160 円（税込）

内容：肩ロース・バラ・モモ 各 300g

肩ロースは、ロースと比べて脂身が多く、牛肉に負けない旨みやコクが感じられる濃厚な味わいです。『彩の国 愛彩三元豚』の脂身と赤身をバランスよく楽しみたい方におすすめです。



③【わいわいホルモンセット】 1,284 円（税込）

内容：レバー・サガリ・ハツ・味付けホルモン 各 200g

ホルモン通にはたまらないバラエティ。レバーの濃厚さ、ハツのシャキッとした食感、サガリやホルモンの弾力ある噛み応え。内臓専門業者から仕入れるから鮮度抜群。ビールやハイボールなどのお酒と相性も良く、お酒を飲みながら焼肉や BBQ をしたい方におすすめです。



④【ガッツリ! ワイルドセット】 3,456 円（税込）

内容：トマホーク（ロース）／ハーブ香る肉厚ロース／骨付き一口カルビ（味付き）／スペアリブ 各 300g

写真映え・食べごたえ・ワイルド感ぜんぶ入り。どれもボリューム満点なので家族や友人とわいわいシェアしながら食べるのにぴったりです。



【トマホーク（ロース）】

見た目の迫力で BBQ の主役に。一つ一つ手作業でカットした、骨付きの豪快さと旨味を存分に味わえます。お子さんも喜ぶこと間違いなし。

【ハーブ香る肉厚ロース】

厚切り&ジューシー。噛むたびにあふれる旨味が口一杯に広がる、ご馳走肉です。

【骨付き一口カルビ】

特製タレで味付け済み。焼くだけで本格焼肉の味が楽しめます。骨からしみ出る旨味がタレと絡み合い、濃厚で深みのある味わいに。ご飯のお供にも、ビールなどのお酒のおつまみにも相性抜群です。

【スペアリブ】

塩胡椒で焼く、甘辛いタレで煮込む、オーブンでじっくりと焼きあげるなど、アレンジ自在に楽しめます。

※ワイルドセットの商品（トマホーク・ハーブ香る肉厚ロースなど）は単品販売も実施予定

【販売概要】

商品名：piG.Week 特別セット

販売期間：2025年4月26日（土）～5月6日（火）※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）

詳細情報：

WEB：<https://nakamurabokujuyou.com/pork-labo/>

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

お問い合わせ：TEL 048-532-3232

【会社概要】

社名： 有限会社中村牧場（※5月1日より株式会社中村牧場に組織変更いたします）

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

URL：<https://nakamurabokujuyou.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

【本件に関するお問合せ先】

有限会社中村牧場 広報担当

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