

サクッとパクッと萩のブランド豚 「萩むつみ豚まん」を発売

～ 簡単便利に！夕飯だけじゃない、朝・昼食、おやつにも萩むつみ豚 ～

有限会社 小野養豚（本社：山口県萩市、代表取締役：小野靖広）は、当社ブランド「萩むつみ豚」を簡単便利にお召し上がりいただける「萩むつみ豚まん」を2021年9月18日（土）より発売いたします。

【URL】 <http://mutsumibuta.com/butaman/>



萩むつみ豚まんの3つの特徴

1. 観光地「萩」で、ありそうでなかった地元一次産品を用いたファストフード。旅のお供に、旅の思い出に。そして、大切な方へのお土産やギフトにも。
2. 臭みなく、サシと甘みのある肉質に合うネギ塩味。冷凍食品や肉まんに珍しい味。
3. 袋のままレンジで、サクッとパクッと萩のブランド豚を食べられる。



萩むつみ豚まん誕生の背景

萩むつみ豚の生産量や食す機会には限りがあります。当社は「おいしいものは、みんなと分け合いたい」という思いから、肉を小分けにして加工を施す豚まんであれば、多くの方々へ萩むつみ豚をお届けできるのではないかと考えました。

昨今、多様化やコロナ渦の影響で大切な人と「時間」や「空間」を共にするのが難しい世の中になりました。けれど、大切な人と共有できるものを食したら、時空を超えて気持ちを通わせることができるかもしれません。むつみ豚の「むつみ」は私たちの地域（旧村）名で仲睦まじくの意。大切な人を思いながら萩むつみ豚まんを頬張る、そんな誰かの気持ちを包んだ食のコミュニケーションツールになれたらと思っております。

萩むつみ豚まんの食べ方・利用シーン

<皮かため> 冷凍・袋のまま電子レンジで加熱（500W 約2分）

<皮ふつう> 冷凍のまま袋から取り出し、水で軽く全体を濡らす。

ラップをかけ、電子レンジで加熱（500W 約2分）

<皮やわらかめ> 冷凍のまま袋から取り出し、沸騰した蒸し器に並べ蒸す（約15分）



【「萩むつみ豚まん」製品概要】

小売希望価格：①1,500円 ②380円 *消費税込

販売方法：①箱入り冷凍4個パック ②ホット(蒸し)単品

販売店：萩むつみ豚公式オンラインショップ／小野養豚直売所／萩市内外道の駅・直売所
／JA ファーマーズマーケットふれあいらんど萩／ふれあいステーション大道
／山根精肉店／蛸街道西ノ市など *②は上記一部、店舗にて



萩むつみ豚まん発売イベントについて

〇8月22日(日) 「SDGs こどもカフェ」KDDI 維新ホール 循環型農業講演と試食
*参加募集は終了しました。

〇9月18日(土) 「Hagi Marche～はぎマルシェ～」萩市中央公園 出店販売



有限会社 小野養豚について ～分け合う「おいしさ」を育みます～

小野英雄が共同経営で養豚を3年間行ったのが始まり。1967年、現会長の小野俊治が、母豚30頭規模で養豚を再開させ1993年に当社設立。エコフィードによる肉質評価の高まりから自家販売へと転じる。

現社長の小野靖広が代表取締役に就任した2018年に「むつみ豚資源循環クラスター協議会」を発足。エコフィードを利用した循環型農業を10法人(2021年現在)で体系的に取り組む。翌年、その最良事例として最優秀賞(農林水産省生産局長賞・中央畜産会長賞)を受賞。

【会社概要】

会社名：有限会社 小野養豚

所在地：山口県萩市大字吉部下4704

代表者：小野靖広

設立：1993年9月

URL：<https://mutsumibuta.com>

事業内容：自社敷地内の農場・加工場による、萩むつみ豚の生産および販売までの一貫経営



【お問い合わせ先】

有限会社 小野養豚

TEL：08388-6-0903 平日8:00～16:00

e-mail：mutsumibuta@mutsumibuta.com