

2026 年 10 月 5 日

～伊藤ハム米久グループのオリジナルブランド豚「国産豚肉 穀うま®」使用～

味付け済みで夕食のおかずに便利な 国産豚ロースシリーズ 2 品を新発売！

米久株式会社(静岡県沼津市)は、伊藤ハム米久グループのオリジナルブランド豚「国産豚肉 穀うま®」を使用した調味食肉商品「国産豚ロース 生姜焼き」「国産豚ロース 麦みそ漬け」の 2 品を発売いたします。

【商品特長】

ポイント 1 ブランド豚「国産豚肉 穀うま®」を使用

「穀うま」は 6 種類の穀物を配合したオリジナル飼料で育てた、おいしさを追求したブランド豚です。一般豚と比較して、うま味成分が約 2.7 倍※、コク・まろやかさ成分が約 1.6 倍※です。2025 年には ITI（国際味覚審査機構）優秀味覚賞において、ロース部位で最高ランクとなる 3 つ星を受賞しました。

※検査機関：メリューニュートリサイエンシズジャパン（株）、部位：ロース（6 検体）、実施日：2023 年 4 月

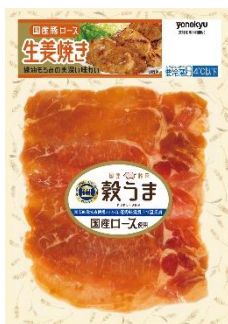
「穀うま」ブランドサイト：<https://1186.jp/kokuuma>



ポイント 2 夕食のおかずに便利な 2 種類の味付けをご用意

「生姜焼き」は「醤油もろみ」を使用することで奥深さのある味わいに仕上げました。「穀うま」のコクとうま味を引き出す味付けで、ご飯によく合います。「麦みそ漬け」は通常の味噌より麹歩合が高く、麦麹本来の甘味と旨味が特長の「伊予のみそ」を配合したタレで漬け込みました。「麦」で育てた「穀うま」と相性が良く、野菜と一緒に炒めてもおいしく召し上がれます。いずれの商品も味付け済みのため、ご家庭で調味する手間がなく、フライパンで焼くだけで手軽に夕食の一品としてお楽しみいただけます。

【商品画像】国産豚ロース 生姜焼き



調理例



【商品画像】国産豚ロース 麦みそ漬け



調理例



商品名	国産豚ロース 生姜焼き 200g ※未加熱商品です。十分に加熱してお召し上がりください。 国産豚ロース 麦みそ漬け 200g ※未加熱商品です。十分に加熱してお召し上がりください。
発売日	2026 年 10 月 5 日
発売地区	全国
参考小売価格	500 円（税込）
保存温度	4℃以下

本リリースに関する 報道関係者お問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、花木 Tel 03-5723-6889 Fax 03-5723-2112
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL	https://www.yonekyu.co.jp/