

フリーデンが、自社農場産「やまと豚」誕生 25 周年を記念して
人気商品「やまと豚ウインナー」の 160g パックを限定販売。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 小俣勝彦）は、2001 年に国内自社農場産の豚肉に「やまと豚」のブランド名を冠し販売を開始。今年が「やまと豚」ブランド誕生 25 周年に当たることから、人気商品である「やまと豚ウインナー」を 160g 記念パッケージとして 4 月より 1 年間限定販売します。

2001 年の登場以来、「やまと豚」は日本の近代企業養豚の歴史と共に歩むフリーデンにより着実に販路を拡大してまいりました。農林水産省が推奨する厳格な農場管理基準である「JGAP 認証」を取得した国内自社農場での生産により、高い安全性と品質を維持し続けています。

その美味しさは、世界の一流シェフやソムリエが審査する ITI（国際味覚審査機構）の審査会で 2015 年から 12 年連続で最高評価の「三ツ星」を受賞するなど、まさに世界が認めた、日本を代表する銘柄豚へと成長しました。

今回、記念企画となる「やまと豚ウインナー」は、本場ドイツの伝統製法を学び、長年培ってきたフリーデン熟練の技術から生まれた人気商品です。きめ細かな肉質と甘みのある脂が特徴の「やまと豚」を主原料に使用し、噛んだ瞬間に溢れる肉汁と豊かな香りが楽しめます。

25 周年の感謝を込めた「やまと豚ウインナー」160g 記念パッケージを通じて、より多くのお客様に素材の良さと、当社の製造技術の高さを知って、ファンになっていただくことを目指しています。

【商品概要】

商品名：やまと豚ウインナー（25 周年記念パッケージ）

販売期間：2026 年 4 月より 1 年間を予定

内容量：160g

販売チャネル：全国の取り扱いスーパー、精肉店、オンラインショップ等

【おいしい召し上がり方】

ぜひお試しください、素材を活かす調理法です。

●「プリッと」茹でる場合

鍋にお湯を沸かし、沸騰したら火を消します。ウインナーを入れ蓋をして約3分間そのまま置いてください。最もジューシーな状態でお召し上がりいただけます。

●「香ばしく」焼く場合

フライパンに油はひかずに、ときどき転がしながら弱火でじっくりと焼いてください。香ばしさと、表面のパリッとした食感が際立ちます。



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当：小菅桃子

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314