



元氣のみなもとをつくってます

大商金山牧場

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年11月24日

株式会社大商金山牧場

## 「山形のうまいもの ファインフードコンテスト」にて 畜水産加工品部門“最優秀賞”を『米の娘餃子』が受賞 【山形のうまいもの「特選」BOX】に商品提供

総合食肉業の株式会社大商金山牧場(本社：山形県東田川郡庄内町、代表取締役社長：小野木 重弥)が製造販売する『米の娘(こ)餃子』が、令和4年度(第3回)「山形のうまいもの ファインフードコンテスト」畜水産加工品部門の“最優秀賞”に選ばれました。

2022年11月14日(月)～12月8日(木)の期間限定・数量限定で販売開始される【山形のうまいもの「特選」BOX】(URL:[https://www.yamagatabussan.com/products/detail.php?product\\_id=1404](https://www.yamagatabussan.com/products/detail.php?product_id=1404))などの各種セットに、当社が製造・販売する『米の娘(こ)餃子』を提供しました。



『米の娘(こ)餃子』



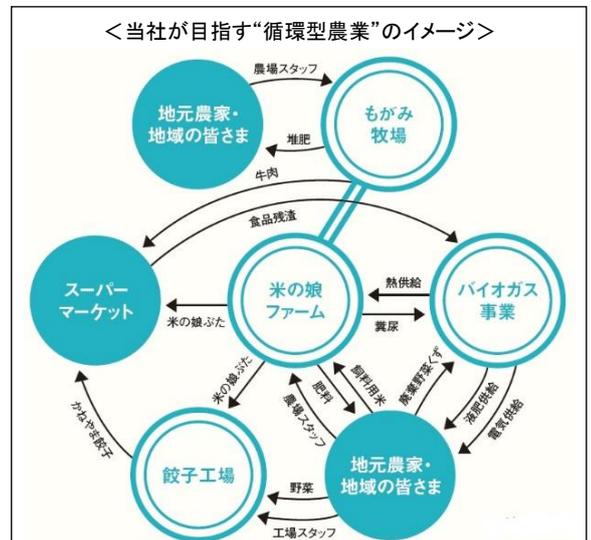
「循環型農業」を表現したパッケージシール

### ■味はもちろん、「循環型農業」を上手に表現したパッケージデザインも高評価

「山形のうまいもの ファインフードコンテスト」は、やまがた食産業クラスター協議会が主催する、山形ならではの加工食品を顕彰するコンクールで、本年は第3回目の開催となります。最高賞の「山形うまいもの食品大賞」(県知事賞)をはじめ、主食や畜水産加工品など8部門にて最優秀賞・優秀賞を決定し、大賞受賞作品は食品産業センター主催の全国コンクールに推薦されます。

この度、当社が製造販売する『米の娘(こ)餃子』は、本コンテストの畜水産加工部門にて“最優秀賞”を受賞しました。

『米の娘餃子』は、当社のブランド豚「米の娘ぶた®」と金山町の特産品であるニラを使い、金山町にある自社工場「米の娘家」で製造された、肉と野菜の旨みがギュッと詰まった餃子です。金山町のニラは、涼しい気候を活かし夏に重点をおいて生産されているため、夏ニラの生産量日本一を誇ります。ニラは一度収穫してもまた伸びて、30日後には再度収穫できるほどに成長が早く、1シーズンで何度も刈り取ることができる生命力の強い野菜です。5月初旬から6月初旬にかけて最初に刈るニラは“一番刈りニラ”と呼ばれ、葉は太くてやわらかく、甘み・旨味・栄養をたっぷり蓄えた特別なニラなのです。



当社は、金山町で生産された“一番刈りニラ”のみをたっぷり使ったスタミナ餃子『米の娘餃子』を開発しました。当社ならではの販路を活かして販売することで、地域特産品の利用促進と認知度の向上、雇用促進につなげ、地域活性化に貢献しています。

またこの度の受賞において、おいしさはもちろんのこと、当社が長年取り組んできた「循環型農業」を上手に表現しているパッケージデザインも高く評価されました。『米の娘ぶた』が、地元の飼料米を食べ、その糞尿を活用してバイオガス発電をおこない、バイオガス発電の過程で生じる液体肥料が地元農家に還元され、飼料米の肥料に活用する「循環型農業」が表現されています。

これからも、『米の娘餃子』を通じた、「地域活性化」への貢献と、「循環型農業」の推進に取り組んでいきます。



自社バイオガス発電施設

### ■山形の自然と地元由来の餌がおいしさの秘密「米の娘ぶた」、輸入飼料ゼロめざす

『米の娘餃子』に使用している「米の娘ぶた」は、食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト Part.9」で最優秀賞を受賞し、さらに過去 10 年間の最優秀賞銘柄で競われる「銘柄ポーク・グランドチャンピオン大会」でも最高賞となる初代グランドチャンピオンに輝いたブランド豚で、肉質が柔らかく、あっさり甘い脂身が特長です。その「米の娘ぶた」が育った「米の娘ファーム」は、奥羽山系につながる良質な水脈に恵まれた自然豊かな金山町にある自社牧場で、健康に育てることにこだわっています。豚はストレスに非常に敏感な動物なので、「米の娘ファーム」では豚がリラックして過ごせる環境作りの研究を日々おこなっています。豚舎の温度や湿度の管理、給餌の仕方、飼育グループの作り方、清掃の仕方など、細部にまで気を使い、健康な豚の飼育に取り組んでいます。

また「米の娘ぶた」のおいしさを支えているのは、餌へのこだわりです。「米の娘ぶた」は、地元で栽培された飼育用米と、乳清（ホエー：乳製品を作るときにできる成分）を配合した飼料を食べて育ちます。飼料は、「リキッドフィーディング」という方法で混ぜ合わせ液状にしてから、コンピューター制御の専用ミキシングマシンによって十分に攪拌して、1日8回に分けて供給しています。この方法は、食べやすい上に、消化吸収しやすく、成長の個体差が少なくなることがわかっています。



米の娘(こ)ファーム



米の娘(こ)ぶた

実は、日本の豚の飼料は通常 90%が輸入に頼っているのが現状ですが、当社の飼料は、35%強が地域の飼料用米、残り 65%弱が輸入原料となっています。輸入原料 65%弱のうち、15%弱前後を占めるのが輸入大豆です。大手スーパーから廃棄されたパンくず数%を飼料に配合し、食品ロスと輸入飼料削減を図っています。

このように当社では、飼料原料の国産化とコストダウンを図りながら、国産飼料 100%を目指しています。将来的には地元酒造の酒粕を飼料に配合する計画もあり、さらに地元の食品残さの活用により、食品ロスの削減、「循環型農業」の“環”の拡大を目指します。

「食」への安心・安全を最優先に考え「元氣のみなもとをつくる」をモットーに、食肉の生産から、加工・販売までおこなう、山形県の総合食肉会社です。「食肉」を扱うプロの供給者として真の安全・安心を提供するため FSSC22000、ISO22000 を認証取得したミートセンターと全国初導入の実績をもつ豚肉トレーサビリティシステムを活用し、食肉の安全供給に全力を注いでいます。

また、地域貢献にも力を入れ、自社ブランド豚『米の娘ぶた』を中心に、東北・山形県から「元氣のみなもと」を発信していきます。

## 【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場（たいしょうかねやまぼくじょう）  
代表 : 代表取締役社長 小野木 重弥  
本社所在地 : 山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2  
TEL : 0234-43-8629  
URL : <https://www.taisho-meat.co.jp/index.html>  
YouTube : 【贈り物 通販】元氣の源を届ける大商金山牧場の米の娘ぶた。大切な人の元氣と健康を想う気持ちを贈り物に【FOODBUZZ】  
<https://www.youtube.com/watch?v=FVMKEOghlzk>  
設立 : 1979年（昭和54年）7月  
資本金 : 10百万円  
事業内容 : 豚・生産飼育業務、豚肉脱骨・整形及び部分肉製造業務、業務用食肉アウトパック業務、食肉・加工食品卸売業務、生鮮食品・米穀の販売、食肉加工品製造販売・飲食販売業務、バイオガス発電事業

本件に関するお問い合わせ先

大商金山牧場広報事務局 担当：福土（ふくと）

MOBILE：080-6538-6292

電話：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

E-mail：pr@netamoto.co.jp