



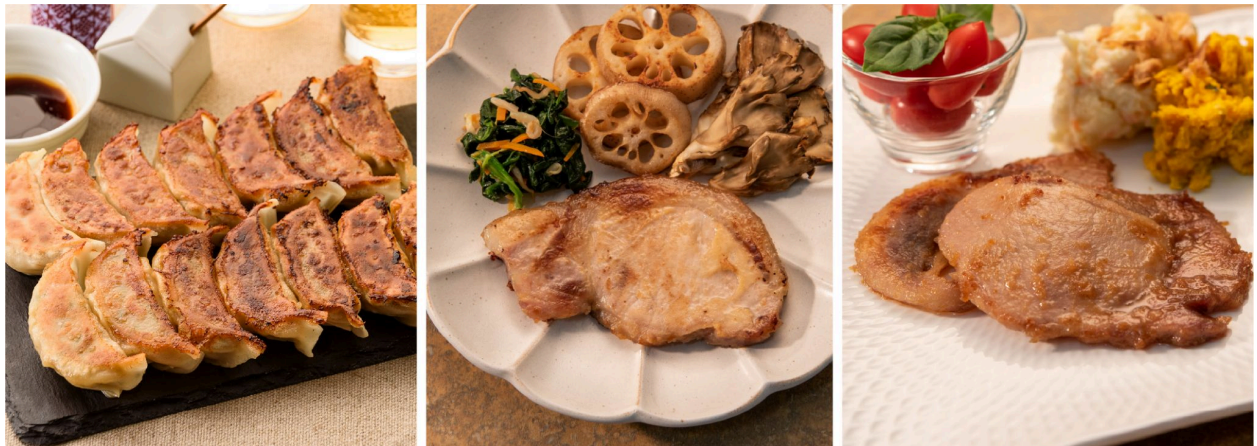
元氣のみなもとをつくってます
大商金山牧場

PRESS RELEASE
報道関係者各位

2026年5月20日
株式会社大商金山牧場

ジャパン・フード・セレクション グランプリをトリプル受賞
「米の娘餃子」 & 味噌漬け 横浜高島屋で販売
実演で焼餃子も 山形物産展で5月27日より

総合食肉業の株式会社大商金山牧場（本社：山形県酒田市山居町、代表取締役社長：小野木 重弥）は、2026年5月27日(水)～6月2日(火)に横浜高島屋にて開催される「第25回 紅花の山形路 物産と観光展」に出店いたします。



グランプリを受賞した「米の娘餃子」と「米の娘ぶたローズ味噌漬け(2種)」

■自社ブランド豚「米の娘ぶた®」や山形牛を販売 餃子の実演販売も

この度当社は、横浜高島屋にて7日間に渡り開催される「第25回 紅花の山形路 物産と観光展」で、当社ブランド豚「米の娘（こ）ぶた®」や自社農場で肥育された山形牛を販売いたします。

「米の娘餃子」は店頭販売に加え、実演販売も予定しております。

■「ジャパン・フード・セレクション」グランプリ受賞商品も販売

○2024年7月第77回グランプリ受賞 「米の娘餃子」

「米の娘ぶた」のうまみが詰まった、当社人気No.1商品。豚肉は自社工場直送で、素材のうまみが際立ちます。審査ではジューシーな肉汁のうまみなどが高く評価されました。

(受賞ページ：<https://www.japan-foodselection.com/prize/r6ma1fwpop>)

○2026年3月第97回グランプリ受賞

「米の娘ぶたローズ大吟醸酒粕味噌漬け」「米の娘ぶたローズ赤ワイン味噌漬け」

山形県産のお米と大豆を100%使用した味噌と、同じく山形県産の大吟醸酒粕や赤ワインを使用した特製味噌だれに米の娘ぶたローズを合わせた当社のロングセラー商品。発酵食品の酵素のはたらきで、米の娘ぶたの良さを最大限引き出しました。審査では「米の娘ぶた」ローズの脂の甘みとやわらかい肉質・特製味噌だれの香りや味付けが高く評価されました。

(受賞ページ：https://www.japan-foodselection.com/prize/u_80q0wt_4
https://www.japan-foodselection.com/prize/y_w_ekf2t)

■自然豊かな山形県金山町で元気に育つ「米の娘ぶた」

「米の娘ぶた」は、山形県金山町の自社農場「米の娘ファーム」で育てられるブランド豚です。名前に米がつくように、国産の飼料用米とホエー（乳清）が配合された飼料を食べて育ちます。

2010年に開催された「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞し、さらに2013年には過去10年間の最優秀賞銘柄で競った「グランドチャンピオン大会」で最高賞の初代グランドチャンピオンに輝きました。肉質がやわらかく、かむたびにうまみがあふれる、あっさりとした甘みのある脂身が特長の豚肉です。

【イベント概要】

催事名称：第25回 紅花の山形路 物産と観光展

会期：2026年5月27日(水)～6月2日(火)の7日間

8階催事会場営業時間：連日午前10時～午後8時（最終日午後5時閉場）

催事場所：高島屋 横浜店 8階催会場

【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：山形県酒田市山居町2-3-8 庄内JAビル

TEL：0234-43-8629

URL：<https://www.taisho-meat.co.jp/>

設立：1979年（昭和54年）7月

資本金：10,000万円

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・バイオガス発電事業



昨年出店時の様子

本件に関するお問い合わせ先
大商金山牧場 広報担当 齋藤・佐藤
電話：0234-43-8629
E-mail: taishokouhou@taisho-meat.jp