



## 10 年に 1 度の「銘柄ポーク好感度コンテスト」初代グランドチャンピオン 豪快なかたまり肉の“BBQ セット”が人気 コロナ禍の“お庭バーベキューブーム”で本場のアメリカンスタイルが好評

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)が販売する『米の娘ぶた® かたまり肉 BBQ セット (1.5kg) 』(5,332 円税込)は、コロナ禍の“お庭バーベキューブーム”の後押しを受け、9 月末時点で販売目標の 120%に到達しました。

### ■“お庭バーベキュー”で父親の株が上がる豪快肉料理! 素材の旨みがポイント



素材の味を活かした豪快肉料理イメージ



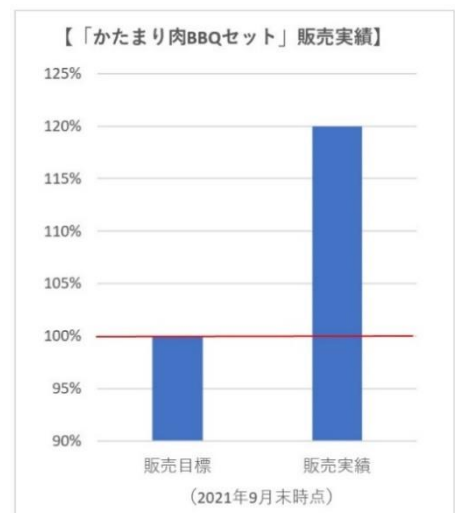
商品内容:右から「米の娘ぶた」ロース・バラ肉、国産豚スペアリブ 各 500g

『米の娘ぶた かたまり肉 BBQ セット (1.5kg) 』は、当社でも特に人気の部位 3 種類(「米の娘ぶた」のロースとバラ肉、国産豚のスペアリブ)を厳選し、かたまり肉のまま詰め合わせたセット商品です。「豪快な肉料理を作りたい」「好きな厚さでがつつり食べたい」という要望に応え実現した商品で、素材そのもののおいしさがポイントとなるバーベキューにぴったりの商品として大変好評を得て、発売開始から 5 カ月で販売目標の 120%に到達しました。

調理方法が簡素なバーベキューでは、肉の品質がおいしさを左右します。「米の娘ぶた」は、2013 年の「食肉産業展銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞し、さらに過去 10 年間の最優秀賞銘柄で競われる「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す。

この「米の娘ぶた」のおいしさをダイレクトに味わえる『米の娘ぶた かたまり肉 BBQ セット』は、「バーベキューでおいしい豪快肉料理を家族にふるまいたい」「いつもと違う男料理で株をあげたい」という父親からも絶大な人気を得ています。

実は、かたまり肉は焼くと中まで火を通すのに時間がかかりハードルが高い調理法ですが、ダッチオーブンを使って、ママレード、オレンジジュース、野菜や各種スパイス等を加えて煮込むと、



初代グランドチャンピオン 授賞式

手間がかからず、子どもにも人気のメニューになります。また、醤油とコーラで煮込む和風レシピもおすすめてです（詳細レシピは別紙参考資料を参照）。

いずれも調理が簡単のため、肉の品質がおいしさに大きく影響を与えることから、肉質が柔らかく、あっさり甘い脂身が特長の当商品が選ばれていると考えられます。

特に今年の夏は、コロナ禍の自粛生活が長引いたことで、アウトドアでの楽しみを奪われ、自宅の庭でおこなう“お庭バーベキューブーム”が起き、ちょっと贅沢に高品質な BBQ 用のお肉を求める需要が増えたと考えられます。当社は、この『米の娘ぶた かたまり肉 BBQ セット』も、“お庭バーベキューブーム”の高まりを受け、販売が好調に推移していると考えています。大きなかたまり肉を切り分けてみんなで食べるスタイルは、本場アメリカの主流であり、気分が盛り上がること間違いなしです。当社は今後、秋の本格的なアウトドアシーズンを迎えることで、さらに販売が促進すると推測しています。

### ■当社のブランド豚「米の娘ぶた」のおいしさは、山形の自然と地元由来の餌が秘訣

自然豊かな山形県金山町で育った当社のブランド豚「米の娘ぶた」は、肉質が柔らかく、あっさり甘い脂身が特長です。

「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土地に建つ自社牧場で、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です。そのため米の娘ファームでは、豚がリラックスして過ごせる環境作りの研究を日々おこない、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。



約 6 ヘクタールの敷地内に7棟の豚舎を設け、約 7000 頭の豚を飼育する「米の娘ファーム」

なかでも「米の娘ぶた」の高品質を支えているのは餌へのこだわりです。「米の娘ぶた」は、主に地元山形で栽培された飼育用米と岩手県から仕入れた乳清（ホエー：乳製品を作るときにできる成分）を食べて育ちます。飼育用米と乳清（ホエー）は、そのまま与えるのではなく、コンピューター制御の専用ミキシングマシンによって混ぜ合わせ液状にする「リキッドフィーディング」という方法で、十分に攪拌して供給しています。給餌回数は 1 日 8 回と決められており、1 回の給餌量を抑えることで、肥育豚 1 頭ごとの個体差を最小限に抑えることができ、健康的で高水準な豚が飼育できます。

当社は、「食」への安全・安心を最優先に考え「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 ISO22000、FSSC22000 を認証取得したカット工場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で、食肉の安全供給に全力を注いでいます。

また、再生可能エネルギーバイオガス発電の導入や液体堆肥の活用など、循環型農業の実践を通じて自立した企業を目指すとともに、地域社会への貢献にも力を入れています。

当社はこれからも、自社ブランド豚「米の娘ぶた」を中心に、ここ山形から“元氣のみなもと”を発信していきます。

### 【商品概要】

商品名 : 米の娘ぶた® かたまり肉 BBQ セット(1.5kg)  
価格 : 5,332 円(送料・税込)  
セット内容 : 米の娘ぶた ロースかたまり 500g  
米の娘ぶた バラかたまり 500g  
国産豚 スペアリブ 500g  
販路 : 自社サイト、大商金山牧場 楽天市場店  
商品ページ : <https://www.komenokofarm.com/?pid=164117413>



### 【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場  
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>  
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](mailto:pr@netamoto.co.jp)



## 参考資料



### 絶品旨々『スペアリブの甘辛コーラ煮』

#### <材料>

スペアリブ	500g
コーラ	0.5 リットル位
濃口醤油	大さじ 3~4 (味見しながらたしていく)
長ネギ	1 本
しょうが	1 かけ (スライス厚め)
塩	
オールスパイス	適量 (お好み)
クローブ	
ナツメグ	※多めに入れるとより大人好みの
おろしニンニク	スパイシーさが感じられます!

#### \*下準備\*

スペアリブはキッチンペーパー等で水分を抑えとる。



- ① スペアリブに塩・オールスパイス・クローブ・ナツメグ・おろしニンニクをすり込み、しばらく放置！  
暑い時期は冷蔵庫に入れて放置しましょう。1 時間～半日程度
- ② フライパンに少量の油をひいて熱し、スペアリブの表面に軽く焼き色が付くまで焼きましょう。
- ③ 焼き色がついたら、コーラをスペアリブが隠れる程度入れて、長ネギとしょうがを加えて中火で煮る。  
煮立ったら灰汁が少なくなるまで灰汁を取る。
- ④ 落し蓋をして、弱火～中火でコトコト煮る。醤油は最初から多めには加えず、味見をしながら足して下さい。
- ⑤ 汁が煮ることによって少なくなったら、一旦火を止めてスペアリブと長ネギとしょうがを取り出す。
- ⑥ 汁をトロっとしたタレ状になるまで、焦げないように煮詰める。
- ⑦ スペアリブを戻して、タレとよ～く絡めたら出来上がり♪

※ この状態で十分に美味しく召し上げられますが、おうちでは魚グリル、BBQ 等の野外の場合は、これを炭火等でグリルするとより一層ワイルドで美味しいですよ!!!

※ このレシピは、砂糖やハチミツのかわりにコーラを使用しています。

※ お好みで最後に再びナツメグをふりかけても美味しいです。

※ 臭み取りのはずの長ネギとしょうがも美味しく食べることができます。

※ プラスしてからしをつけて食べると洋風角煮のような味わいも楽しめます。

※ 出来たての場合はほろほろ食感を、さめていても美味しさが味わえます。