

コロナ禍でニオイに抵抗なくなり、免疫力アップで販売好調 地元特産“一番刈りニラ”使用のスタミナ満点餃子 昨年比100%超え継続中 “循環型農業”実現で地域貢献

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)が育てる自社ブランド豚「米の娘(こ)ぶた®」と、地元金山町の特産物である“一番刈りニラ”を使用した『かねやま餃子』の販売が好調で、2021年は10カ月連続で昨年対比100%超えを継続しています。

当社では、コロナ禍でニオイへの抵抗が少なくなったことや、免疫力アップ・健康増進に対する意識の高まりから、ニラがたっぷり入ったスタミナ餃子『かねやま餃子』が支持されたものと考えています。

■甘み・旨味・栄養たっぷりの“一番刈りニラ”を使用したスタミナ餃子



グランドチャンピオンポーク「米の娘ぶた」と、地元特産“一番刈りニラ”がたっぷり入ったスタミナ餃子『かねやま餃子』

当社が販売する『かねやま餃子』は、自社ブランド豚「米の娘ぶた」と、地元金山町特産のニラの中でも“一番刈りニラ”を使用した、スタミナ満点の冷凍餃子です。「米の娘ぶた」の上品な旨味とニラの濃く甘い味がマッチし、食材の鮮度が高いうちに包んだことでその旨味をダイレクトに味わえる、ビールにぴったりのパンチがきいた逸品です。

今年に入ってから、この『かねやま餃子(12個4Pセット)』の販売は好調を博し、2021年はこれまで10カ月間連続で昨年比100%超えを継続。10月末までの販売総数は、昨年の約1.5倍となっています。



この好調を受けて今年7月には、お得な『かねやま餃子業務用50個入り』と『かねやま餃子業務用100個入り』の販売を開始し、こちらも販売開始から3カ月連続で右肩上がりに推移していることから、人気の高さを裏付けています。

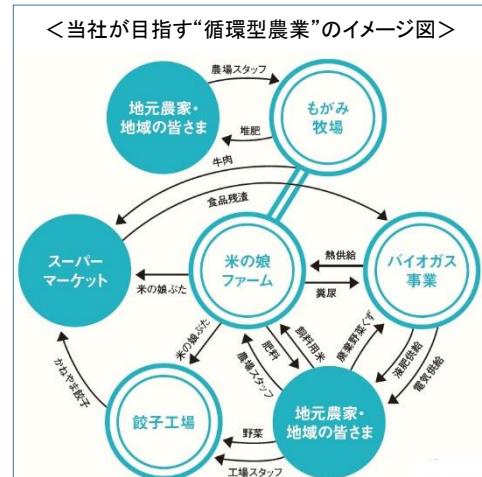
■養豚業は地域住民の理解と協力の上で経営可能 感謝の意を込め地元貢献

養豚業は臭気問題もあり、地域住民の理解と協力の上で経営が成り立っています。そこで当社は、地域への感謝の意味も込めて、近年は地域に貢献する事業に力を入れてきました。地域の特産物であるニラの活用もその一つです。ニラは、当社の地元金山町の特産物で、金山町は山形の涼しい気候を活かして夏に重点をおいて生産しているため、夏ニラの生産量日本一を誇ります。ニラは独特のニオイや刺激が特徴で、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し、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、葉は太くやわらかく、甘み・旨味・栄養をたっぷり蓄えた特別なニラです。

当社は、金山町で生産された“一番刈りニラ”的みをたっぷり使ったスタミナ餃子を開発・製造し、当社の販路を活かして販売することで、地元の特産品の販売促進と認知拡大、雇用促進などを図り、地元に貢献します。

また、「米の娘ぶた」の糞尿は、当社のバイオガス発電施設で活用し自社農場や地域に還元したり、発電の過程で生じる液体肥料を地元農家に活用してもらったりなど、あらゆる角度から“循環型農業”的取り組みを進めていきます。

当社が目指す“循環型農業”的イメージ図



■山形の自然と地元由来の餌が秘訣の「米の娘ぶた」

『かねやま餃子』にも使用している「米の娘ぶた」は、2013年開催の食肉産業展の人気イベント「銘柄パーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞、さらに過去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。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」とは、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」では豚がリラックス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）を食べて育っています。飼育用米と乳清（ホエー）は、そのまま与えるのではなく、「リキッドフィーディング」という方法で混ぜ合わせて液状にしてから、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、1日8回に分けて供給しています。この方法は、食べやすく、消化吸収しやすく、成長の個体差が少ないとわかっています。



実は、豚の飼料は通常90%が輸入に頼っているのが現状です。しかし当社は、飼料の50%が地域の飼料用米で、残り50%が輸入原料です。その輸入原料50%のうち、20%前後を占める輸入大豆に関しては、地元酒造の酒粕に変える取り組みに着手しています。酒粕は産業廃棄物扱いとなるので、当社ではすでに産業廃棄物処理施設の許可を取得しており、引き取った酒粕を飼料に配合する予定です。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%を目指してます。将来的には地域の食品残差を活用することで、生ごみを削減し、“循環の輪”を拡大したいと考えています。

当社は、「食」への安心・安全を最優先に考え「元気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、循環型農業とバイオガス発電を導入し、再生可能エネルギーの活用で自立した企業を目指し、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“元気のみなもと”を発信していきます。

【商品概要】

商品名 : かねやま餃子 12 個入り 4P セット
(米の娘ちゃん保冷バッグ付き)

通常販売価格 : 2,349 円 (税込)

販路 : 自社サイト等

販売サイト : <https://www.komenokofarm.com/?pid=134258632>

問い合わせ先 : k.taisho_shop@taisho-meat.jp 宛にメール



【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場 (たいしよ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
URL : <https://www.taisho-meat.co.jp/index.html>
設立 : 1979 年 (昭和 54 年) 7 月
資本金 : 100 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



バイオガス発電施設



米の娘(こ)ファーム

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 : 福士 (ふくど)

MOBILE : 080-6538-6292

電話 : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

E-mail : pr@netamoto.co.jp