



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。

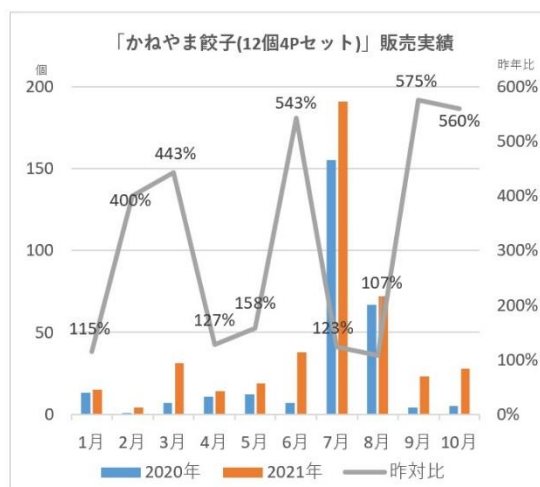
■ 甘み・旨味・栄養たっぷりの“一番刈りニラ”を使用したスタミナ餃子



ブ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。

＜当社が目指す“循環型農業”のイメージ図＞

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”の取り組みを進めていきます。



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
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：福土（ふくど）
MOBILE：080-6538-6292
電話：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788
E-mail：pr@netamoto.co.jp