

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年4月26日

株式会社大商金山牧場

「初代グランドチャンピオン」を受賞したブランド豚のレトルトカレー お肉のやわらかさと野菜のうまいみを増してリニューアル 100%再エネと循環型農業で“エシカル消費”促進 4月21日発売開始

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)は、自社のブランド豚を使用したレトルトカレー『米の娘(こ)ぶた®カレー』の具材と原材料の一部をリニューアルしました。お肉はやわらかく、野菜のうまいみが増したレトルトカレーを、2022年4月21日(木)より販売を開始しています。

■お肉のごろごろ感はそのままに、やわらかさとコクが増した『米の娘ぶた®カレー』



リニューアルした『米の娘ぶたカレー』

当社はこの度、レトルトカレー『米の娘ぶたカレー』の原材料を見直し、お肉のやわらかさと野菜のうまいみを増してリニューアルしました。

『米の娘ぶたカレー』は、その名の通り、当社が育てる自社ブランド豚「米の娘ぶた」を使用しています。「米の娘ぶた」は、2013年開催の食肉産業展の人気イベント「銘柄ポーク好適度コンテスト」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。国産飼料米と、乳製品を作るときにできる乳清(ホエー)を使った飼料を食べて育ち、かむたびにあふれるお肉のうまいみと、あっさりとした純白の脂身のうまいみが特長です。

既存の『米の娘ぶたカレー』には、しっかりとしたかみごたえのある赤身肉を多く使用していましたが、「米の娘ぶた」の特長である脂身のうまいみを堪能できるよう、より柔らかい部位に変更しました。大きなお肉のごろごろ感はそのままに、コクが増し、がっつりおいしくグレードアップしました。

原材料に含まれる野菜や果物、調味料の配合を見直すことで、それぞれの素材のうまいみを引き出し、フルーティーな仕上がりになっています。また、じっくり煮込まれた野菜のつぶつぶとした食感もおいしさを引き立てます。

スパイスや辛さは従来通りやや控えめで、お子様からシニアまで幅広い年齢層に喜んでもらえるよう、やさしい味わいに仕立てています。

■100%再エネ活用と循環型農業で育てた「米の娘ぶた」で“エシカル消費”を

当社は、山形県で40年以上にわたり食肉加工・養豚業を営んでいます。

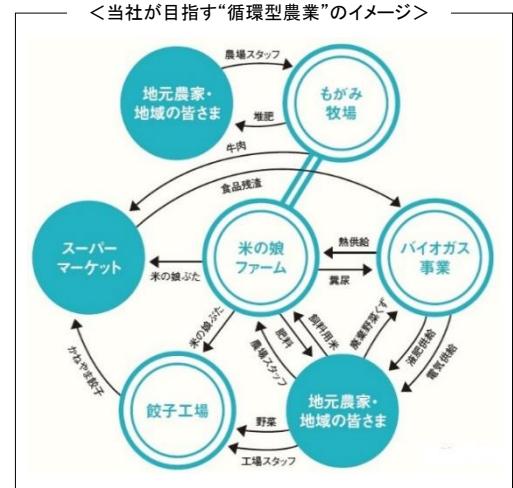
養豚業は臭気に問題があり、地権者だけでなく近隣住民の承諾がなければ、建設許可が下りません。当社がこの地で養豚業を営めるのは、地域住民の理解と協力があってこそです。そこで当社は、地域住民への感謝の意味も込めて、近年は地域に貢献する事業に力を入れてきました。

2016年には「バイオガス発電」という豚の糞尿、食品廃棄物といった有機ゴミからバイオガスを生成し、そのバイオガスを燃やし発電する事業を開始しました。このバイオガス発電は、畜産廃棄物をエネルギーや飼料生産に無駄なく活用でき、消化液も液肥・堆肥として使うことができます。さらに、排熱も利用できることから温室効果ガスをおさえ、天候や時間に左右されず安定した発電ができるという、メリットがたくさんある発電方法です。「米の娘ぶた」は、このバイオガス発電や太陽光発電、風力発電も活用

して、再生可能エネルギー100%で運用する、おいしいうえに環境にも配慮して育てられた、まさにサステナブルなブランド豚で、その消費活動は“エシカル消費”的促進につながっているといえます。

また当社の“循環型農業”的一角として、地元の特産物のニラを活用した餃子の開発があります。地元金山町の特産物であるニラは、金山町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成長が早いため、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・うまい・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、特別な“一番刈りニラ”的みをたっぷり使い、「米の娘ぶた」と合わせた餃子を開発し、金山町に新設した工場で製造し、当社の販路を活かして販売しています。地元の特産品の販売促進と認知拡大、雇用促進に対する地元貢献の取り組みは、発電だけでなくあらゆる角度から“循環型農業”を推進しています。



■山形の自然と地元由来の餌がおいしさの秘密の「米の娘ぶた」 “循環の環”拡大めざす

「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。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、「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、食べやすく、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。

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、当社の飼料は50%が地域の飼料用米で、残り50%が輸入原料になっています。その輸入原料50%のうち、20%前後を占める輸入大豆を地元酒造の酒粕に変える取り組みに着手しています。酒造元で残った酒粕は産業廃棄物となるため、当社で申請済みである産業廃棄物処理施設の許可を活用し、引き取った酒粕を飼料に配合する予定です。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%を目指します。将来的には地域の食品残渣を広く活用することで、廃棄物を削減し、“循環の環”を拡大していくと考えています。

わが社は以上の取り組みを通じ、「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、地域密着型の企業です。循環型農業として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、地域社会へ貢献していきます。

これからも、自社ブランド豚「米の娘ぶた」を中心に、東北・山形県から“元気のみなもと”を発信していきます。

【商品概要】

商品名 : (新) 米の娘ぶた® カレーギフトセット (6 個入り)
販売開始日 : 2022 年 4 月 21 日 (木)
価格 : 3,780 円(税込)
商品内容 : 米の娘ぶたカレー (レトルト) 6 個 (化粧箱入り)
販路 : 通販サイト等
販売 URL : <https://www.komenokofarm.com/?pid=127841307>



【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>
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



バイオガス発電施設



風力発電

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