

PRESS RELEASE  
報道関係者各位

2022年7月15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と地元特産のニラを使用 ジューシーな肉のうまいとニラの香り立つ餃子新発売 100%再エネと循環型農業で“エシカル消費”にも一役 6月17日より

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、自社ブランド豚「米の娘(こ)ぶた®」を使用した冷凍餃子『米の娘(こ)餃子セット(20g12個入4PK)』を、2022年6月17日(金)より自社サイトで販売を開始しました。

(URL <https://www.komenokofarm.com/?pid=168946317>)

### ■「初代グランドチャンピオン」ブランド豚と、地元特産“一番刈りニラ”使用のジューシー餃子



ジューシーな『米の娘餃子』



冷凍は一切しない新鮮なお肉を使用し、一個ずつ手作り



当社がこの度販売を開始した『米の娘餃子セット(20g12個入4PK)』は、地元で生産したお肉と野菜のうまいをギュッと詰め込んだ、手作り冷凍餃子の20個入り4パックセット(保冷バッグ付き)です。

米の娘餃子に使用しているお肉は、当社が育てる自社ブランド豚「米の娘ぶた®」で、2013年開催の食肉産業展の人気イベント「銘柄ポ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。この「米の娘ぶた®」は、国産の飼料米と乳製品を作るときにできる乳清(ホエー)を合わせた飼で健康的に育てているため、肉質はやわらかく、あっさりと甘い脂身のうまいがむたびにあります。

また、米の娘餃子にたっぷり入っているニラは、当社の地元・金山町の特産品「達者de菜」の“一番刈りニラ”を使用しています。金山町のニラは、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。ニラは成長が早く年に何度も収穫できますが、その中でも収穫シーズンが始まり最初に刈り取った“一番刈りニラ”は、他のニラと比べても一番甘みがあり、肉厚でみずみずしく、シャキシャキとした歯ごたえが特長です。

「金山町にある自社牧場“米の娘ファーム”で生産した米の娘ぶた®と、金山町の特産品ニラを使っておいしいいい餃子を作りたい」という、お肉屋ならではのシンプルな発想で開発した米の娘餃子は、金山町の恵みを詰め込み、一つひとつ丁寧に手作りしています。

## ■と畜場と加工工場が併設、外気に触れることなくハイレベルな衛生管理でおいしさ保つ

米の娘餃子は、ただおいしい食材を使用するだけではなく、製造にもこだわりがあります。お肉は一切冷凍せず、生のまま自社工場から直送し使用しているため、豚肉のうまみと香りを最大限に活かしています。生にこだわることはできるのは、と畜場である「庄内食肉流通センター」とカット事業部「大商金山牧場ミートセンター」が併設し冷却室とレールで直接つながっているので、と畜から加工・商品出荷まで外気に一切触れることなく完結できるため、ハイレベルな衛生管理のもと、鮮度を保つことが可能だからです。

このように「米の娘ぶた®」は、食品安全マネジメントシステムの国際標準規格「ISO22000」「FSSC22000」を認証取得した「大商金山牧場カット事業部」にて各部位ごとにカット。また「米の娘ぶた®」を育てている「米の娘ファーム」は、平成30年3月に公益社団法人中央畜産会より認証を受け、山形県内の養豚牧場では初となる「農場 HACCP 認証農場」となるなど、安心安全なお肉を提供しています。



## ■100%再エネ活用と“循環型農業”で育つ「米の娘ぶた®」はエシカル消費につながる

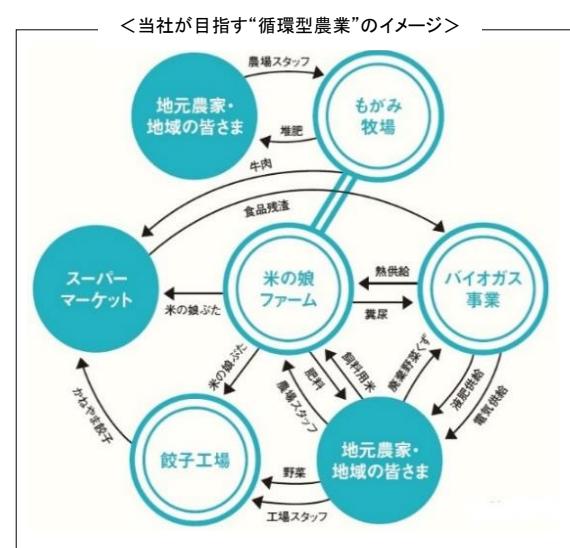
当社が営む養豚業は臭気問題があることから、養豚場新設には地権者だけでなく近隣住民の承諾がなければ建設許可が下りません。当社がこの地で養豚業を営めるのは、地域住民の理解と協力があってこそです。そこで当社は、地域住民への感謝の意味も込めて、地域に貢献する事業に力を入れています。

2016年には豚の糞尿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「バイオガス発電」事業を開始しました。このバイオガス発電は、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の他に、社屋に設置した太陽光発電や、本社所在地である庄内町に新設した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、その購買行動はエシカル消費につながります。

また当社は、畜産業と農業を核として“循環の環”を作る「循環型農業」の確立を目指しています。

そのひとつに、地元の特産物であるニラを活用した餃子の開発があります。当社は、金山町で生産された“一番刈りニラ”と「米の娘ぶた」を使った餃子を開発。餃子工場を新設して製造し、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、雇用促進を図り、地元に貢献しています。当社は、あらゆる角度から“循環型農業”的実現に向けて取り組んでいます。

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。当社はこれからも、自社ブランド豚「米の娘ぶた®」を中心に、“循環型農業”的実現を目指し、地域社会への貢献にも力を入れて、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 : 米の娘（こ）餃子セット (20g12個入 4PK)  
販売開始日 : 2022年6月17日（金）  
価格 : 3,240円（税込）  
商品内容 : 米の娘餃子（1個 20g×12個入 4パックセット）  
米の娘ちゃんデザインの保冷バッグ付き  
賞味期限 : 出荷から 90日  
配送 : 冷凍便にてお届け  
販路 : 自社通販サイト URL : <https://www.komenokofarm.com/?pid=168946317>



## 【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場（たいしょく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



自社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](mailto:pr@netamoto.co.jp)