

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年9月4日

株式会社大商金山牧場

自社オンラインショップのリニューアルを機に内容を刷新
好評につき、よりプレミアムな BBQ セットの販売開始
「初代グランドチャンピオン」に輝いたブランド豚と山形牛 8月15日

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、2023年7月15日(土)に自社オンラインショップをリニューアルオープンしました。当リニューアルを機に、これまで好評を博していた BBQ セットの内容を刷新するとともに、『山形牛入り! プレミアム BBQ セット(1.4kg)』(9,880円税込)の販売を、2023年8月15日(火)より開始しました。
(URL <https://www.komenokofarm.com/?pid=176550540>)

■ 「初代グランドチャンピオン」に輝いたブランド豚と「山形牛」のプレミアム BBQ セット



BBQ 調理イメージ



『山形牛入り! プレミアム BBQ セット(1.4kg)』

当社がこの度販売を開始した『山形牛入り! プレミアム BBQ セット(1.4kg)』は、自社ブランド豚「米の娘(こ)ぶた®」の人気部位2種と「山形牛」2種を組み合わせた、プレミアムな BBQ セットです。内容量は、「山形牛」モモかたまり 500g、「山形牛」肩ロース焼肉用 300g と、「米の娘ぶた」ロース焼肉用 300g、「米の娘ぶた」バラ焼肉用 300g の合計 1.4kg のセットで、大きなかたまり肉だけでなく、焼肉用も用意し、より使いやすく BBQ やアウトドア料理を楽しめるセットにしました。

「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、名前に“米”がつくように、国産の飼料用米と乳製品を作るときにできる乳清(木工ー)を合わせた餌で健康的に育てています。豚は繊細な生き物で、環境の変化や体調不良などによるストレスが肉質にも影響します。「米の娘ぶた」は、豊かな自然に恵まれた山形県金山町に所在する「米の娘ファーム」にてストレスフリーで育てているため、その肉質はやわらかく、あっさりと甘い脂身のうまみがかむたびにあふれます。単純な調理法の BBQ では、素材そのものの品質やうまみが味を左右するため、「米の娘ぶた」は BBQ にぴったりなお肉といえます。

また「山形牛」は、四季がはっきりしており、夏は猛暑日が多く、冬は極寒という厳しい環境で育つたことで、肉のきめが細かく適度な霜降りで、舌にのせたときの柔らかさとまろやかさが絶妙です。

これまで好評だった「米の娘ぶた BBQ セット」のラインアップに、この「米の娘ぶた」と「山形牛」のセットが新登場し、アウトドアライフを盛り上げます。

さらに既存の「米の娘ぶた BBQ セット」も内容量を刷新して 2 種類をご用意しました。『お手軽 BBQ セット (1.5kg)』は 3~4 人で楽しめ、『大容量 BBQ セット (2.2kg)』は、5~6 人でたっぷり召し上がれます。

■最先端の衛生設備で抜群の鮮度を確保 100%再エネで育てたサステナブルなブランド豚

「米の娘ぶた」は、餌だけではなく、加工にもこだわりがあります。当社のと畜場「庄内食肉流通センター」と、加工工場「大商金山牧場ミートセンター」は併設しており、お互いの冷却室がレールで直接つながっています。そのため、と畜から出荷まで、外気に一切触れることなく、冷凍も不要で、抜群の鮮度を確保したまま自社工場から直送することが可能です。また「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。平成 30 年 3 月には、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」になり、安心・安全なお肉を提供しています。



さらに、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」事業も開始し、廃棄物をエネルギー・飼料生産に無駄なく活用しています。消化液も液肥・堆肥として使うことができ、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。



バイオガス発電施設

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」の実現を目指し、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 : 山形牛入り！プレミアム BBQ セット (1.4kg)

販売開始日 : 2023 年 8 月 15 日 (火)

価格 : 9,880 円税込

内容量 : 山形牛モモかたまり 500g

山形牛肩ロース焼肉用 300g

米の娘ぶたロース焼肉用 300g

米の娘ぶたバラ焼肉用 300g

賞味期限 : 出荷から 90 日

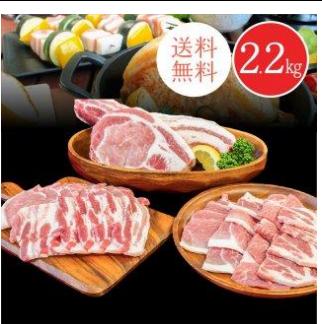
配送 : 冷凍便にてお届け

商品特徴 : 自社オンラインショップのリニューアルオープンを機に、これまで好評を博していた BBQ セットの内容を刷新し、自社ブランド豚「米の娘ぶた」と「山形牛」をセットにしたプレミアムな BBQ セットの販売を開始。単純な調理法の BBQ では、素材そのものの品質やうまみが味を左右するポイントとなるため、BBQ にぴったりな一品。

販路 : 自社通販サイト <https://www.komenokofarm.com/?pid=176550540>



<「米の娘ぶた BBQ セット」の新ラインアップ>

	<p>お手軽 BBQ セット(1.5kg) 5,760 円 (税込)</p> <p>内容量：米の娘ぶた バラかたまり 500g 米の娘ぶた モモ焼肉用 300g 米の娘ぶた 肩ロース焼肉用 300g 米の娘ぶた ロースステーキ用 200g×2枚</p>
	<p>大容量 BBQ セット(2.2kg) 7,760 円 (税込)</p> <p>内容量：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 米の娘ぶた ロース焼肉用 300g 米の娘ぶた バラ焼肉用 300g 米の娘ぶた 肩ロース焼肉用 300g 米の娘ぶた モモ焼肉用 300g</p>

販売開始日：2023年8月15日(火)

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/?mode=grp&gid=2881533>

【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
 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

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