



元氣のみなもとをつくってます

大商金山牧場

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年2月27日

株式会社大商金山牧場

**2月29日「肉の日」3月1日「豚の日」
期間限定『肉の日&豚の日限定バラエティーBOX』発売開始
「初代グランドチャンピオン」ブランド豚はじめ山形の豚肉を手軽に**

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、肉の日(2月29日)と豚の日(3月1日)に合わせ、『肉の日&豚の日』キャンペーンを2024年2月27日(火)より開催します。

『肉の日&豚の日』キャンペーンでは、限定特別商品『肉の日&豚の日限定バラエティーBOX』(1,680円税込)を自社オンラインショップにて発売開始します。

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

■「初代グランドチャンピオン」に輝いたブランド豚入りセット 数量限定で



調理イメージ



商品イメージ

『肉の日&豚の日限定バラエティーBOX』は、当社のブランド豚をより手軽に味わってもらうためオンラインショップで人気 No.1 の「米の娘餃子」(30g×10個入 1パック)と、「米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕味噌漬け」(120g×2パック)、「庄内豚切落とし焼肉 生姜味」「庄内豚切落とし豚味噌焼き」の普段使いに最適な商品を合わせた、バラエティー豊かなセットです。

当社が育てる「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」では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。

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するため、「米の娘ぶた」は国産の飼料用米と乳清(ホエー)を配合した飼料を食べ、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、ストレスをかけずに育てられています。そのため、肉質がやわらかく、かむたびにうまみがあふれるあっさりとした甘い脂身が特長です。

「米の娘ぶた」を使った「米の娘餃子」は、山形県金山町にある自社工場「米の娘家」で製造され、「米の娘ぶた」と野菜の旨みがぎゅっと詰まった餃子です。「米の娘ぶた」本来の旨みを引き出すため、自社工場から一度も冷凍していない状態のまま直送された豚肉を使用。生の豚の風味を活かすことで、冷凍した肉を使用するよりも肉の旨みと香りをアップさせました。

また、味噌漬けは当社のロングセラー商品で、山形県産米から製造した純米大吟醸酒粕を使用しています。地元・山形県産にこだわり、酒粕の芳醇な香りでより品のある味わいに仕立てた味噌に、より柔らかい部分を厳選した「米の娘ぶた」のモモを漬け込みました。赤みが多く硬いというイメージのあるモモですが、柔らかな肉質が特長である「米の娘ぶた」はモモも柔らか。さらに一口サイズにカットされており、解凍後に焼くだけで手軽に「米の娘ぶた」をお楽しみいただけます。

そんな「米の娘ぶた」を使用した餃子と味噌漬けに地元庄内の庄内豚切落とし2パック(生姜味・味噌焼き)をセットにした『肉の日&豚の日限定バラエティーBOX』は、2月29日の「肉の日」と3月1日の「豚の日」に合わせた商品として、2月27日より『肉の日&豚の日』キャンペーン開催と共に30セット限定で販売を開始し、なくなり次第終了となります。

さらにキャンペーン中はオンラインショップ内の全商品が『290(にく)円』引きで購入できるクーポンを配布します。このクーポンは2024年3月4日まで使用可能です。

■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、飼料だけではなく、加工にもこだわりがあります。当社加工工場「大商金山牧場ミートセンター」は、公設のと畜場「庄内食肉流通センター」と併設しており、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がなく、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、自社農場「米の娘ファーム」が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。

当社は、「食」への安心・安全を最優先に考え「元氣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“元氣のみなもと”を発信していきます。

【商品概要】

商品名:肉の日&豚の日限定 バラエティー BOX

販売開始日:2024 年 2 月 27 日(火)

価格:1,680 円(税込)

販売数:30 セット限定(なくなり次第終了)

内容量:米の娘餃子 30g×10 個入 1 パック、米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕味噌漬 120g×2
パック、庄内豚切落し焼肉 生姜味 175g×1 パック、庄内豚切落し豚味噌焼き
175g×1 パック

商品特徴 :「米の娘ぶた®」本来の旨みを引き出した「米の娘餃子」(30g×10 個入 1 パック)
と、山形県産にこだわったお米と大豆で作ったみそに漬けた「米の娘ぶたモモ大吟
醸酒粕味噌漬」(各 120g1 パック)、庄内豚切落し2パック(生姜味・味噌焼き)を
セットにした数量限定商品。

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

【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



米の娘(こ)ファーム



米の娘(こ)ぶた

本件に関するお問い合わせ先
大商金山牧場 広報担当 佐藤(さとう) Mobile:080-8439-4255 電話:0234-31-4129 E-mail: taishokouhou@taisho-meat.jp