



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7月18日

株式会社大商金山牧場

第77回ジャパン・フード・セレクション 初エントリー

『米の娘餃子』がグランプリ受賞

「米の娘ぶた®」の甘みとジューシーな旨み、商品コンセプトが高く評価

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)が製造販売する、ブランド豚を使用した『米の娘(こ)餃子』が、第77回「ジャパン・フード・セレクション」にて食品・飲料部門の最高賞であるグランプリを受賞したことを、2024年7月16日(火)に発表されました。

「ジャパン・フード・セレクション」受賞商品紹介 URL

<https://www.japan-foodselection.com/prize>



■「米の娘ぶた®」の甘みとジューシーな旨みの他、商品コンセプトが高く評価

7月16日にジャパン・フード・セレクション公式サイトにて公開された評価コメントには、「タレ等を付けなくてもしっかりととした味で、肉や野菜の旨みも感じられ美味しい」、「良質な豚肉のジューシーさを感じられ肉汁の旨味がすごい」など当社のブランド豚「米の娘ぶた®」の肉の甘みやジューシーな旨みが高評価だった他、当社キャラクターがデザインされたパッケージや、循環型農業の取り組みの中で生産しているという商品コンセプトが高く評価されました。

・食品・飲料部門 グランプリ受賞ページ URL

<https://www.japan-foodselection.com/prize/r6ma1fwpop>



■以前にも初代グランドチャンピオンに輝いたブランド豚「米の娘 ぶた[®]」使用の肉汁餃子

『米の娘餃子』は、当社のブランド豚「米の娘ぶた」と金山町の特産品であるニラを使い、金山町にある自社工場「米の娘家」で製造された、肉と野菜の旨みがギュッと詰まった餃子です。

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「銘柄パ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、ストレスをなるべく与えないよう大切に育てられています。そのため、肉質がやわらかく、かむたびにあふれるあっさりとした甘い脂が特長です。



そんな『米の娘餃子』は「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新鮮な豚肉を使用。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。

■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、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ベ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し、安心・安全なお肉を提供しています。



■循環型農業の実現を目指して

「米の娘餃子」は、当社ならではの販路を活かして販売することで、地域特産品の利用促進と認知度の向上、雇用促進につなげ、地域活性化に貢献しています。また、当社が長年取り組んできた「循環型農業」を表現しているパッケージデザインは、『米の娘ぶた』が、地元の飼料米を食べ、その糞尿を活用した堆肥を飼料米の肥料に活用、糞尿や地元の食品残渣活用したバイオガス発電の取り組みの「循環型農業」が表現されています。これからも、『米の娘餃子』を通じた、「地域活性化」への貢献と、「循環型農業」の推進に取り組んでいきます。



「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。「食肉」を扱うプロの供給者として真の安全・安心を提供するため「FSSC22000」、「ISO22000」を認証取得したミートセンター、「農場 HACCP 認証」、「JGAP 認証」農場である米の娘ファームを活用し、食肉の安全供給に全力を注いでいます。また、地域貢献にも力を入れ、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 : 米の娘餃子セット（ギフト箱入）

価格 : 3,880円(税込)

内容量 : 30g×10個入 4パック

商品特徴 : 柔らかい肉質とあっさりと甘い脂が特長の「米の娘ぶた」を使用した「米の娘餃子」4パックを米の娘ぶたのキャラクターがデザインされたギフトボックスでお届けする贈り物にピッタリの商品です。



商品名 : 米の娘餃子(50個入)

価格 : 3,500円(税込)

内容量 : 30g×50個入 (1.5kg)

商品特徴 : 「米の娘餃子」が 50 個入った業務用大容量パック。餃子パーティーや冷凍庫のストックにおすすめ。



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

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