



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

2025 年 11 月 17 日

株式会社大商金山牧場

**「ジャパン・フード・セレクション」グランプリ受賞
『米の娘餃子』が「黒石りんごまつり」に登場
初代グランドチャンピオン豚使用、試食販売も実施 11 月 22 日・23 日**

総合食肉業の株式会社大商金山牧場(本社:山形県酒田市山居町、代表取締役社長:小野木 重弥)は、11 月 22 日(土)・23 日(日)開催の「第34回黒石りんごまつり」にて自社ブランド「米の娘ぶた®」を使用した『米の娘餃子』と『米の娘ぶたカレー』の販売を行います。

URL(<https://kuroishi.or.jp/archives/35999>)



米の娘ぶた®を使用した『米の娘餃子』と『米の娘ぶたカレー』

この度、青森県黒石市にて開催される「第34回黒石りんごまつり」に、当社は昨年度に続き 2 回目の出店をいたします。当日は、昨年と同イベントでも大好評をいただいた当社ブランド豚「米の娘ぶた®」を使用した人気商品『米の娘餃子』の試食販売をおこなうほか、『米の娘ぶたカレー』もあわせて販売いたします。

■最高賞グランプリ受賞「米の娘餃子」

当社の人気商品である『米の娘餃子』は、2024 年 7 月に第 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ました。

審査員からは、「タレ等を付けなくてもしっかりとした味で、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、「米の娘ぶた」の肉の甘みやジューシーな旨みが特に高く評価されました。あわせて、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商品コンセプトも評価されています。(グランプリ受賞ページ: <https://www.japan-foodselection.com/prize/r6ma1fwpop>)



■受賞の決め手は「初代グランドチャンピオン」に輝いた豚肉と地元の恵み

『米の娘餃子』および『米の娘ぶたカレー』に使用している「米の娘ぶた®」は、2010年の食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」での最優秀賞受賞に加え、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。肉質がやわらかく、かむたびに旨みがあふれる、あっさりとした甘い脂身が特長です。また「米の娘餃子」は、「米の娘ぶた®」の旨みに加え、当社の地元・山形県金山町の特産品であるニラを使用し、野菜の旨みもギュッと詰め込んでいます。



さらに、自社工場から一度も冷凍していない「冷蔵状態」のまま直送された新鮮な豚肉を使用。冷凍肉を使用するよりも肉の旨みと香りが格段にアップしており、ジューシーな肉汁を存分にお楽しみいただけます。

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、東北・山形県から“元氣のみなもと”を発信していきます。

【イベント概要】

催事名：第34回黒石りんごまつり

催事場所：スポカルイン黒石

催事日程：2025年11月22日(土)・23日(日) 9:00～15:00

詳細 URL：<https://kuroishi.or.jp/archives/35999>

【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：山形県酒田市山居町 2-3-8 庄内 JA ビル

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