



元氣のみなもをつくってます
大商金山牧場

PRESS RELEASE
報道関係者各位

2026年2月24日
株式会社大商金山牧場

山形のブランド豚「米の娘ぶた」を味わう
『豚の日記念セット』 2/26より期間限定販売
しゃぶしゃぶ肉とロングセラー味噌漬けの豪華4品セット

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、毎年3月1日「豚の日」を記念したセットを、オンラインショップにて2月26日(木)より期間限定で販売します。

(販売URL：<https://www.komenokofarm.com/?mode=f72>)



■しゃぶしゃぶ肉とロングセラー商品「ロース味噌漬け」が入った春の特別セット

「豚の日」とは、豚の正当な地位を認めるため1972年にアメリカで制定された記念日です。当社では、自社農場で健康に育てた豚肉を美味しく味わっていただきたいという思いから『おいしさ厳選！米の娘ぶたしゃぶしゃぶ・味噌漬けセット』を期間限定で販売いたします。

同セットは、当社ブランド豚「米の娘ぶた®」のおいしさを楽しめるよう、人気商品を組み合わせたセットです。豪華なロース・バラのしゃぶしゃぶ肉に加え、贈り物に好評な「米の娘ぶたロース大吟醸酒粕味噌漬け」と「米の娘ぶたロース赤ワイン味噌漬け」の計4品をご用意しました。

また、ご希望の方には春らしい限定デザインの熨斗を無料でお付けいたします。卒業や入学、就職などの新しい生活を始める方への贈り物やお祝いにぜひご利用ください。



春限定デザイン熨斗

■山形の味を楽しむロングセラー商品「米の娘ぶたローズ味噌漬け」

「米の娘ぶたローズ味噌漬け」は、地元の素材で仕立てた味噌だれに「米の娘ぶた」のローズを合わせた、当社のロングセラー商品です。味噌だれの大豆・大吟醸酒粕の米と塩糶・赤ワインのぶどうは全て山形県産のものを使用しており、解凍して焼くだけで手軽に「米の娘ぶた」と山形の農産物のおいしさをまるごと楽しむことができます。

■「米の娘ぶた」について

「米の娘ぶた」は、山形県金山町の農場で当社がこだわりを持って育てるブランド豚です。2010年の食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」にて最優秀賞を獲得し、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」では最高賞の“初代グランドチャンピオン”に輝きました。国産の飼料用米と乳清（ホエー）を配合した飼料を食べて育つ豚で、やわらかい肉質と、かむたびにうまみがあふれる、あっさりとした甘味のある脂身が特長です。

【商品概要】

商品名：おいしさ厳選！米の娘ぶたしゃぶしゃぶ・みそ漬けセット

価格：2,980円(税込)

販売開始日：2026年2月26日(木)

内容量：米の娘ぶたローズしゃぶしゃぶ用 300g

米の娘ぶたバラしゃぶしゃぶ用 300g

米の娘ぶたローズ大吟醸酒粕味噌漬け100g×1PK

米の娘ぶたローズ赤ワイン味噌漬け100g×1PK

販売ページ：<https://www.komenokofarm.com/?pid=187756818>



【会社概要】

株式会社大商金山牧場は、「食」への安心・安全を最優先に考え、食肉の生産から加工・販売までおこなう総合食肉会社です。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。

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・齋藤
Mobile：080-8439-4255
電話：0234-31-4129
E-mail: taishokouhou@taisho-meat.jp