



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

2026年3月26日
株式会社大商金山牧場

第97回ジャパン・フード・セレクション
「米の娘ぶた」味噌漬け グランプリW受賞
こだわりの山形県産素材使用 餃子に続き2度目の受賞

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）が製造販売する「米の娘ぶたローズ大吟醸酒粕味噌漬け」「米の娘ぶたローズ赤ワイン味噌漬け」が、2026年3月16日発表の第97回ジャパン・フード・セレクションにて食品・飲料部門最高賞グランプリを受賞いたしました。



■ 「米の娘ぶた®」 ロースの脂の甘みと肉質、味噌だれの香りが高評価

米の娘ぶたローズ味噌漬けは、山形県産の素材で仕立てた特製味噌だれに「米の娘ぶた」のロースを合わせた、当社のロングセラー商品です。特製味噌だれの味噌は山形県産のお米と大豆を100%使用しており、大吟醸の酒粕・赤ワインも山形県産にこだわっています。

審査では「米の娘ぶた」ロースの脂の甘みとやわらかい肉質、特製味噌だれの香りや味付けが高く評価されました。

【評価ポイント（一部抜粋）】

「米の娘ぶたローズ大吟醸酒粕味噌漬け」

- ・酒粕と味噌の奥行きある旨味
- ・発酵由来の香りと香ばしさの調和
- ・確かな目利きで選ばれた地元素材の組み合わせ

受賞ページ https://www.japan-foodselection.com/prize/u_80q0wt_4

「米の娘ぶたローズ赤ワイン味噌漬け」

- ・ロースの脂の甘みと赤身の濃厚な旨みを活かしている
- ・赤ワイン使用の味付けが抜群で、ご飯にもよく合う
- ・噛みきりやすく、子供や高齢者でも食べやすい

受賞ページ https://www.japan-foodselection.com/prize/y_w_ekf2t



グランプリ受賞トロフィー

■第77回にて『米の娘餃子』も受賞した「グランプリ」

ジャパン・フード・セレクションは一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する、日本独自の食品・食材の審査・認証制度です。2024年7月の第77回にて「米の娘餃子」（30g×10個入）が同賞を獲得しており、この度の味噌漬けは当社商品として2度目の受賞となりました。

■自然豊かな山形県金山町で元気に育つ「米の娘ぶた」

「米の娘ぶた」は、山形県金山町の自社農場「米の娘ファーム」で当社がこだわりを持って育てているブランド豚です。名前に米がつくように、国産の飼料用米と乳清（ホエー）を配合した飼料を食べて、のびのびと元気に育ちます。肉質がやわらかく、かむたびにうまみがあふれる、あっさりとした甘味のある脂身が特長の豚肉です。

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 : 米の娘ぶた ロース味噌漬け 6枚

価格 : 4,740円(税込)

内容量 : 【米の娘ぶたロース大吟醸酒粕味噌漬け】 100g×3PK

【米の娘ぶたロース赤ワイン味噌漬け】 100g×3PK

商品特徴 : 米の娘ぶたのロースを山形県産素材使用の特製味噌だれに合わせた、解凍して焼くだけの冷凍味噌漬け。

販売 : 自社通販サイト「大商金山牧場オンラインショップ」

URL : <https://www.komenokofarm.com/?pid=183370135>



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