



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6月30日
株式会社大商金山牧場

ジャパン・フード・セレクション グランプリをトリプル受賞
横浜高島屋で「米の娘餃子」 & 味噌漬け 販売
実演販売「焼餃子」も好評 リピーター続出

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、横浜高島屋で5月27日(水)～6月2日(火)に開催された「第25回 紅花の山形路 物産と観光展」に出店。昨年に続き多くのリピーターが訪れ、自社ブランド豚のPRにつながりました。



開催中の様子



実演販売した「米の娘餃子」

当社は、横浜高島屋で7日間開催された「第25回 紅花の山形路 物産と観光展」にて、当社ブランド豚「米の娘ぶた」をはじめ、「米の娘餃子」や「米の娘ぶたローズ味噌漬け」の加工商品、自社農場で肥育された山形牛を販売いたしました。

また、「米の娘餃子」の実演販売も実施。「焼き餃子が美味しくて冷凍餃子も買いに来た」「昨年買って美味しかったので今年も来ました！」「焼売は今回ないの？」など、昨年の出店に続きたくさんのお声をいただきました。参加した当社取締役は「これからもファンづくりの一環として継続し、米の娘ぶたのファンを増やしていきたい」と今後の展望を述べました。

■実演販売で大好評 グランプリ受賞の「米の娘餃子」

実演販売した「米の娘餃子」は、自社ブランド豚「米の娘ぶた」と地元山形県金山町の特産品のニラを使用した、素材のうまみが際立つ肉汁たっぷりの冷凍餃子です。

2024年7月の第77回ジャパン・フード・セレクションで最高賞のグランプリを受賞し、審査ではタレがなくても楽しめるしっかりとした味付けや、ジューシーな肉汁のうまみなどが高く評価されました。

（受賞ページ：<https://www.japan-foodselection.com/prize/r6ma1fwpop>）



■2026年 3月にも「米の娘ぶたローズ味噌漬け」

グランプリ受賞

餃子に引き続き、2026年3月の第97回ジャパン・フード・セレクションにて、「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」が最高賞のグランプリを受賞。

「米の娘ぶた」ローズ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。

(受賞ページ：https://www.japan-foodselection.com/prize/u_80q0wt_4
https://www.japan-foodselection.com/prize/y_w_ekf2t)



■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」で育てられるブランド豚です。

2010年に開催された「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞し、さらに2013年には過去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」で最高賞の初代グランドチャンピオンに輝きました。肉質がやわらかく、かむたびにうまみがあふれる、あっさりとした甘みのある脂身が特長の豚肉です。

【イベント概要】

催事名称：第25回 紅花の山形路 物産と観光展

会期：2026年5月27日(水)～6月2日(火)の7日間

8階催事会場営業時間：連日午前10時～午後8時（最終日午後5時閉場）

催事場所：高島屋 横浜店 8階催会場

【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/>

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 齋藤・佐藤
電話：0234-43-8629
E-mail: taishokouhou@taisho-meat.jp