

2014年7月7日

**大山ハム ドイツ農業協会(DLG)主催の国際品質競技会で
金賞16個、銀賞4個、銅賞3個を受賞**

日清製粉グループの大山ハム株式会社(本社:鳥取県米子市、社長:増井 隆夫)は、本年3月に日本で開催されたドイツ農業協会(DLG)主催の国際品質競技会に出品し、金賞16個、銀賞4個、銅賞3個を受賞しました。

■ ドイツ農業協会(DLG)主催の国際品質競技会について

DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) はドイツのフランクフルトに本部を置く農業協会であり、1885年に設立され、1887年から加工食品の品質競技会を行っております。1993年から国際大会となり、その規模は世界最大とされています。

国際品質競技会では、外観、パッケージ状態、切断面の色、原材料などの配合、食感、香り及び味など約200項目について審査され、全項目において満点の製品が金賞受賞となります。

■ 前回2013年に続き、16品目の金賞受賞

当社は2005年から同競技会に出品しており、大山ブランドとして高付加価値のこだわりの製品が、その品質において国際的な大会で高く評価されました。今回初出品の国産原料を使用したロースハム、ボンレスハムを始め、前回2013年に引き続き16品目の金賞受賞となりました。

当社では、以前から食肉マイスターの招聘、ドイツへの社員派遣により本場の技術を学び、高付加価値の製品開発・生産の研鑽を積んできております。本場ドイツで認められた高品質のハム・ソーセージの開発・製造・販売に、今後もより一層注力してまいります。



この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当:佐々井・堀野
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650

■ 2014年「金賞」受賞製品一覧

<p>ペッパーシンケン (スライス)</p>	<p>ペッパーシンケン (ブロック)</p>	<p>ロースハム (スライス)</p>	<p>ロースハム</p>
			
<p>豚肩ロース肉にブラックペッパーをまぶし、ロースターで香ばしく焼き上げました。</p>		<p>国産豚ロース肉を使用し、ドイツ岩塩を使用した熟成ロースハムです。</p>	<p>ドイツ岩塩を使った調味液にじっくりと漬け込み、肉本来の旨みを引き出した風味豊かなロースハムです。</p>
<p>熟成乾塩ベーコン</p>	<p>ホワイトボンレス</p>	<p>コッホシンケン</p>	<p>ボンレスハム</p>
			
<p>乾塩漬法による独特な風味と豊かなスモークの香りが特徴の熟成乾塩ベーコンです。</p>	<p>調味した国産豚もも肉をじっくりと湯煮し、風味よくしっとりとした味わいに仕上げました。</p>	<p>国内産豚もも肉を使用し、肉本来の旨みと風味をしっかりと引き出しました。大判サイズのボンレスハムです。</p>	<p>国産豚もも肉の旨みを存分に引き出し、スモーク風味豊かに仕上げた、しっとりとした食感のボンレスハムです。</p>
<p>ハーブシンケン</p>	<p>辛口ポチキ ウインナー(300g)</p>	<p>辛口ポチキ ウインナー(150g)</p>	<p>パセリ&レモン ソーセージ</p>
			
<p>豚肩ロース肉に、粒黒胡椒、パプリカなどをまぶし、独特の味を引き出しています。</p>	<p>豚肉に唐辛子やガーリックをたっぷり効かせ、スパイシーに仕上げた辛口あらびきウインナーです。</p>		<p>パセリとレモンの風味が効いた無塩せきソーセージです。(無塩せきとは発色剤を使用しないことです)</p>
<p>ほそびきウインナー</p>	<p>トマトとオリーブ入り ソーセージ</p>	<p>フライシュケーゼ</p>	<p>ピアシンケン</p>
			
<p>豚肉に数種のスパイスを練り込み、柔らかな食感のほそびきに仕上げました。</p>	<p>ソーセージ生地にココのあるブラックオリーブとドライトマトを練りこんだ彩豊かなりオナソーセージです。</p>	<p>肉との相性のよいハーブ「マジョラム」を使用した口あたりのソフトなソーセージです。</p>	<p>ソーセージの中に、しっかりと食感の肉塊がゴロゴロと入った、食感の違いが楽しめるソーセージです。</p>