

サカタフーズ「DLG（ドイツ農業協会）コンテスト」金賞受賞！の記事が、地元紙・山形新聞にて大きく取り上げられました！

2024年2月18日 山形新聞

開三 楽新 月日 (第三種郵便物認可) 第49751号

世界最高レベル、独の食品品評会

本県2社が最高賞



DLGコンテストで金賞を受賞した商品を紹介するサカタフーズの中村大輔社長。酒田市・同社「庄内豚生サラミスライス」

DLGコンテストで金賞を受賞した商品を紹介するサカタフーズの中村大輔社長。酒田市・同社「庄内豚生サラミスライス」

DLGコンテストで金賞を受賞した商品を紹介するサカタフーズの中村大輔社長。酒田市・同社「庄内豚生サラミスライス」

サカタフーズは初出品で金賞を受けた。4商品は国産牛肉と豚肉の合いびき肉を用いた「ハンバーグステーキ」、山形牛100%の「うまみが楽しめる」「山形牛

ハム・ソーセージ部門 東北ハム鶴岡2商品

総菜部門 サカタフーズ(酒田)4商品

世界最高レベルの食品品評会「DLG(ドイツ農業協会コンテスト)」で、岡市、帯谷伸一社長)の2商品がハム食肉加工製品製造のサカタフーズ(酒田)・ソーセージ部門で、それぞれ最高賞田市、中村大輔社長)の4商品が総菜の金賞を受賞した。

「肉だんご」。ブロックのかたまり肉を仕入れ、成形してからひき肉に加工するなど、一貫しておいしさにこだわった商品作りを展開。「美味しさ日本一」プロジェクトを掲げ、各コンテストに挑戦している。中村社長は「主原料は全て国産、化学調味料など無添加という当社こだわりの商品が認められたと思う」とする。

を生かしたシンプルな味付け。「庄内豚」は1〜2カ月ほど乾燥、熟成し、爽やかな酸味や程よい甘さが特長という。

同社は5回連続の最高賞受賞になった。生産部の阿部徹也課長は「コンテストに向けて商品をバージョンアップしており、研さんの場になっている。今後も連続金賞の記録を伸ばしていきたい」と話している。審査はドイツの食肉産業界関係者などが務め、外観や食感、風味など全5項目で5点満点となった商品に金賞を贈った。本年度のコンテストは神奈川県で開かれ、2部門に81社が457品を出品した。(平剛史、近岡国史)