

2023年 11月 15日

鹿児島黒豚「黒の匠®」がジャパン・フード・セレクションの最高賞「グランプリ」を受賞

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社（東京都目黒区 代表取締役社長：宮下功）は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第69回ジャパン・フード・セレクション（2023年11月）」において、弊社グループが販売するブランド豚肉「黒の匠®」が、最高賞のグランプリを受賞したことをお知らせします。

「黒の匠®」は、協力農場で概ね200日以上じっくり丹念に育てられた「豊かな旨みときめ細かい肉質」が特長の鹿児島黒豚の自信作です。さつまいもを10%~20%含むこだわりの飼料を一定期間与えることで豚肉の「旨み」と「コク」を一層引き出しています。また、弊社グループ会社（サンキョーミート株式会社）で、徹底した衛生管理・品質管理体制の下、食肉加工されており安定した供給が可能です。



「黒の匠®」：[https://www.itoham.co.jp/product/brand/domestic\\_pork/index.html#cont01](https://www.itoham.co.jp/product/brand/domestic_pork/index.html#cont01)

● ジャパン・フード・セレクションの概要

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初の食品・食材の審査認定制度です。食の情報と情報発信の専門家であるフードアナリスト23,000人が審査委員会を組織しています。書類審査、アンケート調査、1次審査、2次審査、最終審査、本審査の段階を経てグランプリ、金賞、銀賞、銅賞を決定します。

<https://www.japan-foodselection.com/>

● 本フードアナリスト協会による、グランプリ受賞商品の各評価ポイント（抜粋）

- ・さらりとした脂で甘みを感じることができ、しつこさを感じない。
- ・豚肉本来の味や旨みを感じられる黒豚ブランドである。
- ・肉質が柔らかく肉の旨みが濃いので、素焼きでも十分なおいしさを感じる。
- ・黒地に金文字のロゴシールに高級感があって、何より日本らしさを感じる。

本リリースに関するお問い合わせ先

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

広報IR室 広報チーム 北垣、眞島

Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618