

下松市・記者発表（配布）資料

令和6年1月30日

部 課 名	課 長	担 当 者	連 絡 先（直 通）
地域振興部産業振興課	大木 則英	武居 雅之	45-1745
1. 件 名	2023年DLG（ドイツ農業協会）コンテストにおける株式会社グルメロードの金賞受賞の市長報告について		
2. 目 的	<p>DLG（ドイツ農業協会）が開催した食品コンテストのハム・ソーセージ部門において、株式会社グルメロードが「荒挽きウインナー（極粗）」で金賞を受賞されました。</p> <p>同社の安田功代表取締役と安田修専務が受賞報告のため、市長を訪問します。</p>		
3. 日 時	令和6年2月7日（水）16:00～		
4. 場 所	下松市役所3階 市長応接室		
5. 参 加 者	株式会社グルメロード 安田 功 代表取締役 安田 修 専務 下松市長、市関係者		
6. 受 賞 商 品	以下の商品が金賞を受賞しました。 商品名称：荒挽きウインナー（極粗） ※商品の概要や写真は別紙参照		
7. そ の 他	<p>■DLG（ドイツ農業協会）コンテストについて</p> <p>ドイツ農業協会は1885年に設立されたドイツでの農業の発展・向上を目指して組織された団体。食品や農場の検査を行い、食品の品評会も行う。食品の品評は1891年から始まり、毎年肉製品やハム、ソーセージ、パン、製菓、乳製品、惣菜、飲料等が対象とされる。品質評価はヨーロッパ基準の「DIN EN 45011」「DIN EN ISO 17024」に基づいて行われ、製品を「外観」「内観」「食感」「風味」「味」の5項目において減点方式により審査し金賞、銀賞、銅賞が授与される。</p> <p>日本では、2012年にコンテストが初開催され、昨年が5回目の開催であった。</p> <p>なお、同社は2012年に金賞を受賞しており、今回が2回目の受賞である。</p>		

【株式会社グルメロード】
2023年DLG(ドイツ農業協会)コンテスト受賞商品

受賞	名称	商品概要
金賞	荒挽きウインナー(極粗)	5つ星高級ホテルに長年採用され、定番の朝食ウインナーとしてホテル業界から高く評価されています。原料肉は国産豚肉を使用。独自の配合スパイスで味付けし、ごつごつとした粗目で挽くことで食感にこだわりました。 1パック160g 6本入 680円(※)

※2月一般販売予定

(商品写真)

