

下松市・記者発表（配布）資料

令和8年1月14日

部課名	課長	担当者	連絡先（直通）
地域振興部産業振興課	高橋 健悟	神代 三奈子	45-1745
1. 件名	「第3回IFFA日本食肉加工コンテスト2025」における株式会社グルメロードの金賞等受賞の市長報告について		
2. 目的	<p>DFV（ドイツ食肉連盟）が主催する世界的な食肉加工コンテストにおいて、株式会社グルメロードの「ホテルロースハム」「荒挽きワインナー（極粗）」が金賞、「くだまつ元気ワインナー」が銀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8年1月21日（水）11:00～		
4. 場所	下松市役所3階 市長応接室		
5. 参加者	<p>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</p>		
6. 受賞商品	<p>以下の商品が金賞等を受賞しました。</p> <p>【ハム部門】 金賞 商品名称：ホテルロースハム</p> <p>【ソーセージ部門】 金賞 商品名称：荒挽きワインナー（極粗） 銀賞 商品名称：くだまつ元気ワインナー</p> <p>※商品の概要や写真は別紙参照</p>		
7. その他	<p>■ IFFA日本食肉加工コンテストについて 本コンテストを主催するDFV（ドイツ食肉連盟）は1875年に設立され、昨年で設立150周年を迎えた歴史を誇るドイツの食肉・精肉業界団体です。</p> <p>本コンテストは3年に一度開催され、日本での開催は今回で3回目となります。</p> <p>ドイツから7名の審査員が来日し、9月3日から5日にかけて千葉県市原市の小野商事本社テストキッチンにて審査が行われました。</p>		

ハム、ソーセージ等の食肉加工製品が出品され、「外観の状態」「外装」「切断面の見た目」「色」「構成」「食感」「香り」「味」等100項目以上において減点方式により厳正な審査を行われます。

評価が高いものから金賞、銀賞、銅賞に選出され、メダルと証明書が授与されます。特に金賞は1つの減点もなく満点を取った製品にのみ授与されます。

【株式会社グルメロード】
第3回IFFA日本食肉加工コンテスト2025受賞商品

受賞	名称	商品概要
金賞	ホテルロースハム	上質なロース肉を漬込み、丁寧に仕上げた定番ハム。 桜チップで燻した燻製の香りをお楽しみください。 ブロック:1パック400g 1980円 薄切りスライス(2mm):1パック125g 630円

(商品写真)

ブロック



薄切りスライス(2mm)



【株式会社グルメロード】
第3回IFFA日本食肉加工コンテスト2025受賞商品

受賞	名称	商品概要
金賞	荒挽きワインナー(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 4本入 760円

(商品写真)



【株式会社グルメロード】
第3回IFFA日本食肉加工コンテスト2025受賞商品

受賞	名称	商品概要
銀賞	くだまつ元気ワインナー	下松市農業公園で栽培された『来巻にんにく』を使った、風味の豊かさとなめらかな生地のプリッとした食感が味わえるワインナーです。 1パック160g 4本入 760円

(商品写真)

