

## スターゼングループの商品 9 品が、 ドイツ食肉連盟による「IFFA 日本食肉加工コンテスト」で受賞

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：横田和彦、証券コード：8043）とその子会社のローマイヤ株式会社（本社：栃木県那須塩原市）は、ローマイヤの「黒ラベル」「銀座ローマイヤ」シリーズとスターゼンの「那須の森」シリーズの商品計 9 品を DFV（ドイツ食肉連盟）主催の「2022 年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト第 2 回」に出品し、7 品が金賞、2 品が銀賞を受賞しました。

### ■「IFFA 日本食肉加工コンテスト」について

IFFA（イファ）とは、ドイツで 3 年に一度開催される世界最大級の食肉機械専門見本市で、130 年以上の歴史を持ちます。その中で、60 年前より、DVF（ドイツ食肉連盟）による「IFFA 食肉加工コンテスト」が併催されてきました。

「IFFA 食肉加工コンテスト」は歴史と伝統があり、厳格に審査されることから世界的にも高い評価を受けています。しかしながら、日本での豚熱、アジア諸国のアフリカ豚熱の拡大を受け、防疫上の観点により、2019 年よりアジアからの出品受け付けを停止。代替措置として、DVF による同等のコンテストが、2019 年を初回として日本で開催され、このほど第 2 回を迎えました。

同コンテストの審査対象は、ソーセージ、ハムなどの食肉加工品です。ドイツ・マイスターが審査員として来日し、1 アイテムごとに味や外見、食味、におい、スパイスなど多くの項目で厳正に審査し、点数に応じて金・銀・銅賞が選出されます。

当社グループにおいては、ローマイヤの「黒ラベル」シリーズから 4 品、「銀座ローマイヤ」シリーズから 1 品、スターゼンの「那須の森」から 4 品を出品し、7 点が金賞を、2 点が銀賞を受賞しました。受賞商品は、次回コンテストまでの 3 年間、受賞ロゴを販促物として使用できます。

ハム類		ソーセージ類	
バッジ	金メダル	バッジ	金メダル
			

## ■「2022年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト第2回」開催概要

1. 開催場所：株式会社小野商事（新社屋ラボ内）
2. 開催日時：2022年8月30日～9月2日（4日間）
3. 主催：ドイツ食肉協会（DFV）
4. 協力：株式会社小野商事
5. 出品数：500品以上

## ■受賞結果

### <ローマイヤ商品>

商品名	結果	商品説明
黒ラベル 氷感熟成布巻き ホワイトローハム	金賞	マイナス温度帯で熟成し、うまみを引き出す「氷感熟成」*の国産豚を使用し、低温でじっくりと加熱し仕上げました。 沖縄海水塩のまろやかな塩味と熟成豚のうまみが味わえる、こだわりのホワイトロースハムです。
黒ラベル 元祖ロースハム 熟成ロースハム	金賞	国産豚ロース肉を、甘み・うまみの詰まったまろやかな塩味の沖縄海水塩などを用い、7日間以上じっくり熟成。山桜のチップでゆっくり丁寧に燻し、スモークの豊かな風味を感じられる、しっとりとしたロースハムに仕上げました。
黒ラベル 熟成冷燻ベーコン	金賞	国産豚ばら肉を、甘み・うまみの詰まったまろやかな塩味の沖縄海水塩などを用いて、5日間以上じっくり熟成。冷燻製法で燻し、スモークの芳醇な香りをお楽しみいただける、まろやかな風味のベーコンです。
黒ラベル 熟成あらびきウインナー	金賞	国産豚肉3日間以上じっくり熟成して、肉本来のうまみを引き出しました。挽目にこだわった肉汁あふれるジューシーなウインナーです。沖縄海水塩を使用し、まろやかな塩味の仕上がりです。
銀座ローマイヤ ローストビーフ (トモサンカク)	金賞	柔らかく、味わい深い希少部位トモサンカクを使用したローストビーフです。真空調理でしっとり仕上げました。 ローマイヤレストラン銀座店シェフ監修の逸品です。

\*「氷感熟成」は株式会社氷感の登録商標です



黒ラベル 氷感熟成  
布巻きホワイトローハム



黒ラベル 熟成ロースハム



黒ラベル 熟成冷燻ベーコン



黒ラベル 熟成あらびきウインナー

<スターゼン商品>

商品名	結果	商品説明
那須の森 ロースハム	金賞	国産豚ロース肉を使用した、ロースハムです。じっくり時間をかけてうまみを引き出しました。加熱後にブロックカットをしており、しっとりまるやかに仕上がっています。
那須の森 骨付きソーセージ	金賞	天然豚腸使用。肉の挽き目にこだわった、あらびきタイプの骨付きソーセージです。黒胡椒の風味を引き立てるために、ノンスモーク製法で仕上げています。
那須の森 ベリーハム	銀賞	豚ばら肉を丸めた、厚みのあるハムです。じっくり時間をかけて引き出した、肉のうまみと甘みを存分に楽しめる、しっとりとした食感が特徴です。
那須の森 あらびきウインナー	銀賞	原料に国産豚うで肉を使用、しっとりとした仕上がりのJAS 特級ウインナーです。国産山桜のチップで燻した香りをお楽しみいただけます。



那須の森 ロースハム



那須の森 骨付きソーセージ

【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報・IR部 海老原俊司

<https://www.starzen.co.jp/>

TEL : 03-3471-5521 / FAX : 03-3471-5690 / E-mail : [information@starzen-group.com](mailto:information@starzen-group.com)

以上