

報道記者発表資料 朝 来 市	提出日	令和7年6月6日
	問合せ先	有限会社 但馬フーズラボ
		電話：079-674-0384
	担当者	代表：田村 吉丈
担当：田村 吉丈		
件名	『但馬牛の魅力を全国にPR』 ジャパンフードセレクション 2025 5月部門グランプリ受賞！	
<p>但馬牛の知名度を全国に発信したく始めた事業である、但馬牛を使った加工食品製造に於いて、ジャパンフードアナリスト協会主催の23,000人の食のプロ（フードアナリスト）が選ぶ食と食材の品評会、ジャパンフードセレクションにて最高賞のグランプリを受賞いたしました。この賞は過去には、本麒麟、金麦、などの飲料や、食品では、雪見だいふく等が受賞しております。</p> <p>全国的にはまだ知名度が低い但馬牛の知名度を広げる良い機会であり、この賞の受賞をきっかけに当地域の代表として全国に但馬牛の魅力を発信していきたいと思っております。</p>		
<p>【会社情報】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・所在地 朝来市和田山町加都 1313 ・事業内容 惣菜製造業（レトルト食品製造、事業所向け日配給食弁当製造、介護食製造） 		
<p>【事業としての取り組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食を通して但馬の魅力を全国に発信する事 <ul style="list-style-type: none"> ：主に流通に不向きな材料（規格外や廃棄ロス、商品の端材）も積極的に利用して独自開発した調理技術を用い商品開発し、全国各地に美味しさを届ける 		
<p>【主な受賞歴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・五つ星ひょうご（令和5年度、令和7年度）、OMOTENASI セレクション 2024（食品部門受賞） <p>※いずれも但馬牛加工食品で受賞</p>		
<p>【この賞の受賞により期待される効果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グランプリ受賞と言う付加価値が付く事で、大手商社や百貨店のバイヤーの目に留まりやすくなり、例え但馬牛を知らなくても、上級フードアナリストが認めた商品となると、取引のきっかけになりやすくなり関西圏以外に於いても販路拡大が期待できる。 ・消費者にとってもロゴマークがある事で購買意欲が高まり、但馬牛の美味しさを知ってもらう良い機会となる。 ・但馬牛の認知度向上につながる。関東圏以北の方の多くは但馬牛の読み方すら知らない人が多く、『たんばぎゅう』と読まれる場合が殆どなので、『たじまぎゅう』を認知してもらい、但馬牛ブランドを広め、地域活性化に役立つ事が期待される。 		

【SDGs に対応した取り組みにより地域に貢献】

- ・フードロスに対する取り組み①経産牛の肉質の固い部位や市場に流通しない部位も使い加工品として商品化。
②その食材を使った事業化により、高齢者雇用を積極的に進めている。

【受賞商品画像】



2025年5月
グランプリ受賞



ジャパンフードセレクション グランプリ 受賞

ジャパンフードセレクションは、23,000人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。第87回大会（2025年5月）受賞



ジャパンフードセレクションについて



但馬フーズラボ受賞商品

○商品概要

- ・但馬牛のすじ肉（経産牛、未經産牛）を使った商品【但馬牛のkokumama牛すじ飯の具】すじ肉をミンチにかけ、バター醤油風味に味付けした、ご飯のお供にオススメの逸品！
- ・やわらかい未經産牛だけでなく肉質の固い経産牛のすじ肉や、通常は廃棄されやすく、固くて料理に向かない背筋肉も独自開発した通電調理法を使う事で商品化することが可能に。
- ・廃棄部位も使う事で食品ロスの削減に貢献

○今回の受賞経緯

- ・商品を購入された、1級フードアナリストの方からの推薦をいただき品評会にエントリーしグランプリを獲得。
- ・地元の特産品である但馬牛の認知度を広めるチャンスであり、圧倒的販路を持つ首都圏のバイヤーにアピールできる。

○お客様の声

- ・介護している母が好きで但馬まで買いにきました。
- ・人からもらって美味しかったから買いにきました。
- ・肉のボリュームがすごい。肉食べている感じ。