

丹後王国ブルワリーの自家製ソーセージ&ベーコン 『第2回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2022』金賞・銀賞受賞 ～10月25日より『IFFA 受賞記念セット』販売開始～

丹後地域の特産品の加工・販売や販路開拓などの地域商社事業を行う株式会社丹後王国ブルワリー（本社：京都府京丹後市弥栄町、代表取締役社長 中川正樹）は、日本国内のハム、ベーコン、ソーセージなどの加工品に特化した審査会『第2回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2022※』にて、自家製の「ウインナーソーセージ」「九条ネギウインナー」「ジャーマンヴルスト」「ベーコン」が金賞、「白サラミ」「ブリーヴルスト」「無添加ソーセージ」が銀賞を受賞しました。

また本コンテストでの受賞を記念し、『IFFA 受賞記念セット』の販売を、本日10月25日(火)より開始いたします。

※「IFFA」とはDFV（ドイツ食肉連盟）が主催するハム、ベーコン、ソーセージなどの加工品に特化した約130年続く食肉産業最大規模の国際見本市で、3年毎にドイツ・フランクフルトで開催されている。2019年に初となる日本大会が千葉県で開催された。



『第2回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2022』では、全国各地の食肉加工メーカー約90社から出品された570点の商品を、ドイツの食肉マイスターが、装飾・品質・外見・色・配合・食感・香り・味などの100を超える基準のもと審査が行われました。

金賞を受賞した「ウインナーソーセージ」は、地元京丹後市の琴引浜で取れた塩に、農林水産大臣賞を受賞した最高級ブランド豚 京丹波高原豚 100%使用した肉本来の旨味を引き出した逸品です。「九条ネギウインナー」「ジャーマンヴルスト」は、「ウインナーソーセージ」をベースに、京都産の九条ネギ・ガーリックをそれぞれ加えており、食欲をそそる香りが際立ちます。

また、「ベーコン」は、京丹波高原豚の特徴である肉の甘みを引き出し、ジューシーな肉汁が特徴で、国際的なビアコンペティションで数々の受賞歴のある「TANGO KINGDOM Beer®」との相性も抜群です。

丹後王国ブルワリーは、今後も地元で採れた農産物や加工品などの販路を開拓する「地域商社」として、地域特産品の開発や6次産業化を推進し、丹後地域の産業の活性化を目指してまいります。

■『IFFA 受賞記念セット』 概要

販売開始：10月25日(火)

内 容：『第2回 IFFA 日本食肉加工コンテスト2022』で受賞した「ウインナーソーセージ」「九条ネギウインナー」「ジャーマンヴルスト」「ベーコン」等の受賞7商品をセットにした受賞記念セットを販売。

★金賞受賞商品

「ジャーマンヴルスト」「ベーコン」
「九条ネギウインナー」「ウインナーソーセージ」

★銀賞受賞商品

「白サラミ」「ブリーヴルスト」
「無添加ソーセージ」

料 金：5,000円(税込)

U R L：<https://tango-kingdom-onlineshop.com/>



▼報道関係者からのお問い合わせ
株式会社パソナグループ 広報部
担当 大倉、丹羽

Tel：03-6734-0215
E-mail：p.kohobu@pasonagroup.co.jp