

丹後王国ブルワリーの自家製ソーセージ・ハム 『第3回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2025』金賞受賞！ ～12月1日より『IFFA2025 受賞記念セット』販売開始～

京都府丹後地域で特産品の加工・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、ドイツ食肉連盟（Deutscher Fleischer-Verband、以下 DFV）が主催する日本国内のハム・ソーセージなどの加工肉製品に特化した品質競技会『第3回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2025』にて、自家製の「九条ねぎウインナー」「ボンレスハム」が金賞、「ブリーヴルスト」「ジャーマンヴルスト」「ウインナーソーセージ」が銀賞、「自然派ウインナー」が銅賞を受賞しました。

尚、本コンテストでの受賞を記念し、受賞した6品を詰め合わせた『IFFA2025 受賞記念セット』を、12月1日（月）より公式オンラインストアにて販売開始いたします。



本コンテストは、世界最大級の食肉産業国際見本市「IFFA」に併設される品質競技会の日本大会で、DFVの審査員7名が来日し、全国各地の食肉加工メーカー約100社から出品された456点を、装飾・品質・外見・色・配合・食感・香り・味など様々な基準のもと審査が行われました。

この度、丹後王国ブルワリーが受賞した全商品には、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」と丹後の天然塩「琴引の塩」を使用。保存料など不要な添加物は一切使わず、素材本来の旨味を活かしています。

金賞を受賞した「九条ねぎウインナー」は、香り豊かな京丹後産九条ねぎと、甘みとジューシーさが特徴の京丹波高原豚を使用。国際的なビアコンペティションで数々の受賞歴のあるクラフトビール「TANGO KINGDOM Beer®」との相性も抜群です。また、あっさりとした塩味の「ボンレスハム」は、サンドイッチやサラダ等の具材としてお楽しみいただけます。

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、丹後地域の産業活性化を目指してまいります。

■『IFFA2025 受賞記念セット』 概要

販売開始：12月1日(月)

内 容：『第3回 IFFA 日本食肉加工コンテスト 2025』にて受賞した、「九条ねぎウインナー」「ボンレスハム」「ブリーヴルスト」「ジャーマンヴルスト」「ウインナーソーセージ」「自然派ウインナー」の詰め合わせ

★金賞受賞商品

- ・九条ねぎウインナー：約100g (25g×4本入)
- ・ボンレスハム：約200g

★銀賞受賞商品

- ・ブリーヴルスト：約150g (50g×3本入)
- ・ジャーマンヴルスト：約150g (約50g×3本入)
- ・ウインナーソーセージ：約120g (約30g×4本入)

★銅賞受賞商品

- ・自然派ウインナー：約120g (約30g×4本入)

料 金：3,900円(税込・送料別)

※12月31日(水)まで受賞記念キャンペーン価格3,510円(税込・送料込)で提供

購入方法：下記ECサイト「丹後王国こだわり市場」よりご購入いただけます

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

お問合せ：丹後王国ブルワリー

Tel 0772-65-4193 E-mail info@tango-kingdom.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 山形、木村

Tel：03-6734-0215

E-mail：p.kohobu@pasonagroup.co.jp