

やまと豚のフリーデンが、2023年DLG食品コンテストに豚肉加工品を出品。  
ポークウインナーやベーコン等の定番商品に加え  
「豚屋が本気で作った肉汁たっぷりハンバーグ」も金賞を受賞。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 小俣勝彦）は、DLG（ドイツ農業協会）食品コンテスト2023に11点の豚肉加工品を出品。全商品が金賞・銀賞を受賞しました。

フリーデンでは、日本の養豚企業としては他に先駆け、2004年より自社農場産の「やまと豚」を使った加工品を同コンテストに出品し、連続して金賞を受賞してまいりました。本年はポークウインナーやベーコンといった定番商品に加え、新商品の「豚屋が本気で作った肉汁たっぷりハンバーグ（デミグラスソース／和風おろしソース）」他6品が最高評価の金賞に輝きました。

【金賞受賞商品】

ポークウインナー／ベーコン／無塩せき黒こしょうウインナー／ペッパーポークハム  
／豚屋が本気で作った肉汁たっぷりハンバーグ（デミグラスソース）／同（和風おろしソース）

【銀賞受賞商品】

あらびきポークウインナー／無塩せきポークウインナー／ロースハム／スモークボンレスハム／骨付きハム

■豚屋が本気で作った肉汁たっぷりハンバーグとは



独自の製法（特許取得）により肉汁を閉じ込めた、やまと豚100%のハンバーグです。ジューシーでやわらかく、素材の良さを堪能いただけます。特製デミグラスソースと和風おろしソースの2種類がございます。

## ■DLG 食品コンテストとは



フランクフルトに本部を置く DLG（ドイツ農業協会）が主催する食品協議会で、非営利団体として「食の安全と健康の向上」に貢献してきた歴史があります。設立は 1885 年と古く、1993 年からは世界最大級の食品コンテストとして広く認められ、現在では世界各国から 5,000 点以上の食品が出品されています。

フリーデンとしては、今回出品した 11 品目のすべてが金賞、銀賞に輝いたことは、当社の製造技術の高さと、素材（自社農場産「やまと豚」）の良さが認められた証しとして捉えています。これからも「農と食」の持続可能な発展に向け、さまざまな観点からチャレンジを続けてまいります。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当：落合あずさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314