

## 世界最高レベルの品質競技会、ドイツ農業協会(DLG)コンテストにおいて、 成城石井自家製のソーセージ 8品が金賞・銀賞を受賞！

成城石井の自家製ソーセージが、世界最高レベルの品質評価基準を持つドイツ農業協会(DLG)コンテストのハム・ソーセージ部門において、金賞を5品、銀賞を3品、出品した8品全ての商品が受賞しました。

30年以上前から、ドイツの伝統製法にこだわって作り続けてきた当社セントラルキッチンの自家製ソーセージ。そのおいしさと品質の高さが、ソーセージづくりの本場・ドイツでも認められました。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、ドイツ農業協会(Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft、以下DLG)が行う品質競技会(以下、DLGコンテスト)において、自家製のソーセージ8品を出品し、金賞を5品、銀賞を3品受賞しました。また、これを記念して1月11日(水)より、「DLG金賞受賞セット」(3,500円)等のセット商品をオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。

### ■コンテストに出品した8品全てが金賞・銀賞を受賞！

今回のDLGコンテストは、2016年10月8日～10日の3日間にわたり日本で開催。審査は各分野の専門能力と深い製品知識を持つDLGの審査官によって、「外観」「内観」「食感」「香り」「味」の5つの審査項目に対し、0点～5点の6段階に分けて格付けされます。その全ての項目において1つの減点も無く満点を獲得した食品のみに、最高水準の品質の証である金賞が授与されます。

成城石井は、自信とこだわりをもって作った自家製のソーセージを8品出品。その結果、「ペッパーボロニア 1本物」「2種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー」「黒胡椒ポークウィンナー」「粗挽きウィンナープレーン」「フライッシュケーゼ 粗挽き」の5品が金賞を受賞。また、「レッドチェダーチーズウィンナー」「ポークウィンナー」「九州産ゆず胡椒ウィンナー」の3品が銀賞を受賞いたしました。

#### DLGコンテストとは…

ドイツの農業・食品産業の四大組織の一つと言われるドイツ農業協会が1891年以降開催しており、食品の品質評価に関して世界で最も歴史がある世界最高レベルの品評会です。毎年3万点を超える世界中の食品が審査されており、食品のおいしさと高い品質が国際的に証明される、非常に権威のあるコンテストです。



### ■成城石井 自家製ハム・ソーセージへのこだわり

#### 本場ドイツの伝統製法で本格的な味わいに

成城石井のハム・ソーセージ類は自社セントラルキッチンで作られており、約30種類を製造・販売しています。これらは冷凍された肉ではなく、新鮮な国産肉を100%使用。保存料、着色料を極力使用することなく、素材本来の味を最大限に活かした味わいをお届けしています。本場の味をお客様にお届けするために、ミキシングや成形に使う機械はドイツ製を使用。燻製用の木材もドイツから輸入したぶなの角材を用い、ソーセージ作りの本場であるドイツの伝統製法に従って作られています。

#### こだわり抜いた手作りのウィンナー

例えば、最も人気の「ポークウィンナー」は豚脂を多く入れた粗挽きではなく、舌触りが滑らかな絹挽きを採用。ウィンナーの皮には、破れやすくデリケートな天然の羊の腸を使用しているため、職人の技が重要です。本格的な味を提供するために細部まで手を抜かず仕上げ、ジューシーでパリッとした食感を生み出しています。



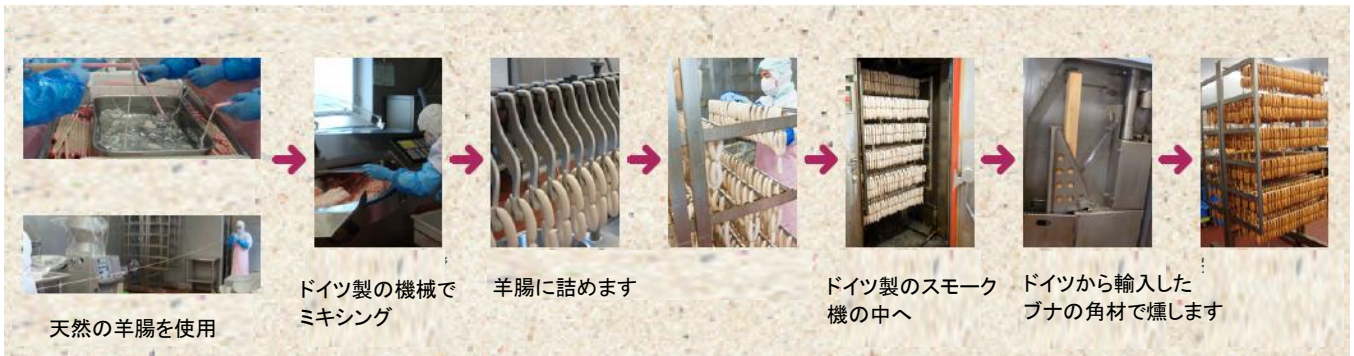
また、イタリアンアレンジでトマトとバジルを使った「2種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー」や、日本発祥の調味料・ゆず胡椒を使った「九州産ゆず胡椒ウィンナー」など、ドイツの伝統製法を大切にしながらも、新しいおいしさを求めて商品の開発を行っています。

【製造担当者からのコメント】

成城石井は、お客様に本当においしくて良いものをお届けしたいという思いから、味や品質に妥協せず、常にこだわりの商品作りを続けてきました。納得できる本物の味への追求の結果が、今回の栄養ある品質競技会での高い評価につながったと自負しております。これからもお客様のご期待にお応えできる商品を提供できるよう、努力してまいります。

【参考資料】

ポークウィンナーの製造風景



<金賞受賞商品>



**成城石井自家製 ペPPERポロニア 1本物**  
グリーンペッパーとホワイトペッパーがピリッと効いてアクセントになっています。きめ細かくさっぱりした口当たり。薄くスライスしてサンドイッチの具や、ワインのおつまみとしておすすめです。  
●内容量: 400g  
●価格: 899円



**成城石井自家製 2種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー**  
トマト、パプリカ、バジル、オレガノなどのスパイスやハーブを入れたイタリアンウィンナーです。スープやサラダ、お酒のおつまみにも最適です。  
●内容量: 180g  
●価格: 380円



**成城石井自家製 黒胡椒ポークウィンナー**

ポークウィンナーに粗挽き黒胡椒を練り込みました。黒胡椒のスパイシーな風味が食欲をそそります。  
●内容量: 180g  
●価格: 380円



**成城石井自家製 粗挽きウィンナープレーン**

粗挽きの豚肉を使用し、スパイスを効かせたさっぱり味のウィンナー。  
●内容量: 180g  
●価格: 439円



**成城石井自家製 フライッシュケーゼ 粗挽き**

南ドイツの伝統的な型焼きソーセージ。キャラウェイ、パプリカ等 6種類のスパイスを絶妙に配合し、シンプルながらも複雑な味がお楽しみいただけます。  
●内容量: 100g  
●価格: 339円



…バイヤーが特におすすめしたい商品

<銀賞受賞商品>

成城石井自家製 ポークウィンナー徳用



年間 60 万個以上販売しており、トップ10にも入る人気商品。ジューシーでパリッとした食感がロングセラーの秘訣です。ポイルがおすすめ、ポトフにも。

- 内容量: 180g
- 価格: 380 円

成城石井自家製 レッドチェダーチーズウィンナー



濃厚な味わいのチェダーチーズが練り込まれていて、口の中でとろけます。

- 内容量: 180g
- 価格: 380 円

成城石井自家製 九州産ゆず胡椒ウィンナー



九州産ゆず胡椒を生地に練りこみました。爽やかなゆず胡椒の香りと辛味がお肉の旨みを引き立えています。

- 内容量: 180g
- 価格: 380 円

■受賞商品の詰め合わせをオンラインショップにて販売開始

DLG コンテスト受賞を記念して、1月11日(水)より「DLG 金賞受賞セット」(3,500 円、冷蔵便・送料込み)をオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて発売いたします。金賞受賞商品が各1点ずつ入った成城石井自家製のソーセージのおいしさを一度に楽しめるセットで、自宅用だけではなく贈り物としてもおすすめです。そのほか、上記商品と詰め合わせ内容が異なるセットも2種販売いたします。

【セット内容】

DLG 金賞受賞セット(5 点)

内容: ペPPERポロニア 1 本物、2 種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー、黒胡椒ポークウィンナー、粗挽きウィンナープレート、フライッシュケーゼ粗挽き

価格: 3,500 円、冷蔵便・送料込み

DLG メダル受賞セット(8 点)

内容: ペPPERポロニア 1 本物、2 種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー、黒胡椒ポークウィンナー、粗挽きウィンナープレート、フライッシュケーゼ粗挽き、ポークウィンナー徳用、レッドチェダーチーズウィンナー、九州産ゆず胡椒ウィンナー

価格: 4,500 円、冷蔵便・送料込み

DLG メダル受賞セット(7 点)

内容: ペPPERポロニア 1 本物、2 種ハーブとトマトのイタリアンウィンナー、黒胡椒ポークウィンナー、粗挽きウィンナープレート、フライッシュケーゼ粗挽き、ポークウィンナー徳用×2

価格: 3,990 円、冷蔵便・送料込み



※画像はイメージです  
※価格は全て税抜きです