

阿蘇ナチュラル・ジェイファームの自家製ハム・ソーセージ 9 品が過去最多の金賞を受賞！

株式会社阿蘇ナチュラル・ジェイファーム（本社工場：熊本県阿蘇郡南阿蘇村 代表取締役：森光臣）は 9 月に開催された世界最大規模のトレードショー「2025 年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト」にて、自社工場製造のハム・ソーセージ類 10 品をエントリーし、9 品が最高賞の金賞、1 品が銀賞を受賞いたしました。



「2025 年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト」において、過去最多となる 9 品の金賞を受賞！

IFFA とは国際食肉業専門見本市の略で、1875 年にドイツ中東部 Gotha(ゴータ)で始まった 140 年以上の歴史がある世界最大規模のトレードショーです。ドイツ食肉連盟が、品質のレベル向上と維持を目的に、権威ある食肉マイスターが、食肉製品のみを厳正に審査、評価をおこないます。

IFFA コンテストは 3 年に一度、ドイツのフランクフルトで開催されます。しかし 2019 年度から、アジア・アフリカからの食肉関係輸入禁止により中止されましたが救済措置として、特別に日本での開催が決定し、今回で 3 回目の日本開催となりました。

2025 年度 受賞商品

【金賞】

- 炭火スモークベーコン（3 大会連続）
- 炭火スモークソーセージ（3 大会連続）
- ハーブウィンナー（3 大会連続）
- 炭火高原ロースハム（金賞初受賞）
- ゲッティンガー（初出品）
- テンドーローシンケン（非加熱ヒレハム）（初出品）
- サラダチキン（カウカジアハーブ）（初出品）
- ピッツァケーゼ（初出品）
- ショルダーハム（初出品）

【銀賞】

- ポリニッシュソーセージ



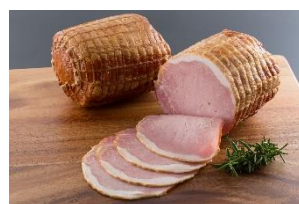
炭火スモークベーコン



炭火スモークソーセージ



ハーブウィンナー



炭火高原ロースハム

ドイツより来日した食肉マイスターが、1品ごとに外見、食感、香りなど審査



今年で設立 150 周年を迎えるドイツ食肉連盟より審査員 7 名が来日し、9 月 3 日から 5 日にかけて審査が行われました。ハム、ソーセージごとに採点表があり、それぞれ 100 項目以上が審査されます。外見、色、その全ての項目において、1 つの減点もなく満点を獲得した品目だけが、最高水準の品質の証である金賞を授与されます。

株式会社阿蘇ナチュラル・ジェイファームについて

【自社工場での製造風景】



雄大な大自然の恩恵をいっぱいを受けた環境で、本来の姿である昔ながらの農法・製法で当社の製品は造られています。食と健康を考えた「食の里帰り」。これは阿蘇ナチュラル・ジェイファームのコンセプトです。

【会社概要】



阿蘇の逸品

ASO NATURAL J FARM



社名：株式会社 阿蘇ナチュラル・ジェイファーム

本社所在地：熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽 5580-13

代表取締役：森光臣

事業内容：食肉加工製品の製造販売及び飲食レストラン業

創業：1987 年 10 月

ホームページ：<http://www.aso-njf.jp/>



< 2 / 2 >

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社阿蘇ナチュラル・ジェイファーム 広報担当 光原 TEL：0976-67-4186 MAIL：info@aso-njf.jp