

2024年10月9日 株式会社鈴商

## 食のチカラで地方創生を推進！

【新商品発売】ジャーキートップブランド Tengu×おいしさ日本一宮崎牛  
『ビーフステーキジャーキー宮崎牛 オリジナル／ゆず胡椒味』発売！  
～天狗の縁に導かれた最強の組み合わせで新たな価値を共創！Tengu ブランド初の和牛製品誕生～

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社鈴商（東京都新宿区 代表取締役 鈴木基司、以下鈴商）はこのたび、宮崎県と連携しおいしさ日本一※1の宮崎牛を使用したビーフジャーキーを開発、『**テングビーフステーキジャーキー宮崎牛 オリジナル／ゆず胡椒味**』を天狗（10）テン（9）グにちなみ2024年10月9日に発売することをお知らせします。

なお鈴商は今回の商品開発を契機として、全国の自治体様、生産者様などと地方創生の取り組みを推進してまいります。

※1 宮崎牛は第12回全国和牛能力共進会（令和4年10月）において牛肉のおいしさの決め手となる「脂肪の質」を評価するために新設された第7区（脂肪の質評価群）で最高賞となる内閣総理大臣賞を獲得



〔商品イメージ（パンフレットより）〕

## 【本商品発売の経緯・背景】

日本のビーフジャーキー市場のパイオニアである鈴商の Tengu（テング）ブランドが、史上初・4大会連続で全国和牛能力共進会（別名：和牛のオリンピック）にて内閣総理大臣賞を受賞している“おいしさ日本一”の宮崎牛を使ったスペシャルなビーフジャーキーを作りました。

宮崎県と JA 宮崎経済連、株式会社ミヤチクのご支援のもと、「Tengu」と「宮崎牛」双方のブランド力を強化するとともに、新たな客層の開拓を図る目的で本商品を開発しました。

宮崎は天孫降臨の地として知られ、高千穂など歴史ある著名な観光地があります。神話「天孫降臨」に登場する猿田彦が天狗の祖※2とも言われることから、Tengu と宮崎が深いご縁で結ばれていると感じております。

※2 神話であり、諸説あります

2024年10月9日 株式会社鈴商

## 【商品の特長】

■ジャーキートップブランド Tengu のノウハウ×おいしさ日本一の宮崎牛＝最強の組み合わせで新たな価値を共創！

国内屈指の黒毛和牛の産地宮崎県。その中でも最上級のものだけが宮崎牛の名前を許され、その豊潤で奥深い味わいは、国内外で最高評価を得ています。そんな宮崎牛を贅沢に使用した、Tenguブランド初の和牛ジャーキーが誕生。味付けは秘伝醤油味（オリジナル）とゆず胡椒味（宮崎県産ゆず胡椒を使用）の2種類を展開。

開発にあたっては宮崎牛が持つほのかな甘みと芳醇な香りを最大限に活かした商品作りに取り組み、試行錯誤を繰り返し、商品化に辿りつきました。

2024年2月に開催しました開発途上での試食会においても「これまでのジャーキーの常識を覆すおいしさ」「特筆すべきジューシーな食感」「料理やお酒にもとても合わせやすい」との高評価をいただいた自信の逸品です。



〔2月の試食会より 上：開発経緯の説明、  
下：試作品メニューの試食風景〕

## ■お酒のシーンを彩る“最高のおつまみ”をAIが実証！

ビーフジャーキーといえばお酒、というイメージがありますが、それを証明するエビデンスがこのほど得られました。

「味覚センサーレオ<sup>※3</sup>」を通じてお酒との相性をチェックしたところ、焼酎との相性は92.1点、ウイスキーとは92.3点、ビールとはなんと98.7点、いずれも高い数値を記録しました。

2月の試食会でも地元宮崎の酒造メーカーの焼酎とのマリアージュに参加者から賞賛の声が上がっていましたが、それが定量的にも実証された形となります。

鈴商では今後、全国の酒造メーカー、蔵元とのコラボ実現を通じて、ビーフジャーキーとお酒が作る“至高のひととき”を演出してまいります。

※3 味覚センサーレオとは

味博士・鈴木隆一氏（OISSY 株式会社社長）が慶應義塾大学と共同開発した味覚センサーで、人間が味を感じる仕組みを再現。「甘み」「旨み」「塩み」「苦み」「酸み」の5つの基本味を分析し、独自の方程式に当てはめて「コク」を数値化しています。



〔AI味覚分析によるお酒とテングビーフジャーキーとの相性度  
左：ビール、中：ウイスキー、右：焼酎（パンフレットより）〕

## 【地方創生への貢献】

物価高騰による節約志向の高まりにより、和牛肉の消費が低迷するなか、宮崎県が誇る宮崎牛とTenguを合わせた本商品は、宮崎牛のブランド価値向上や消費拡大はもとより、新たなファンの獲得を図り、畜産業と地域経済の持続的発展につながる事が期待できます。

また今後については、世界に誇る素材である和牛を活かし、新たなマーケットとしてアジア・欧州など、海外輸出の可能性も探ってまいります。

鈴商では自社商品を地域のみならずと共創することで、地方創生、経済の持続性、国際化といった地方の持つさまざまな目標、課題の解決に尽くしてまいります。どうぞご期待ください。

■コラボレーションを検討したい、事例を詳しく聞きたい、ほか本案件に関するお問い合わせは下記まで↓

株式会社鈴商 事業企画室 池田

[iked@suзusho.co.jp](mailto:iked@suзusho.co.jp)

【リリースに関するお問合せ】株式会社 鈴商 担当：池田

TEL：03-3225-1166 | FAX：03-3225-5520

鈴商ホームページ <https://www.suzusho.co.jp/>

2024年10月9日 株式会社鈴商

**【商品概要】**

商品名 : 「ビーフステーキジャーキー宮崎牛 オリジナル」  
 名称 : 乾燥食肉製品  
 原材料 : 牛肉（宮崎県産）、醤油、砂糖、食塩、胡椒、オニオン末、  
 ガーリック末、ジンジャーペースト／酸化防止剤（エリソルビン酸  
 Na）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸 Na）、（一  
 部に小麦・牛肉・大豆を含む）  
 内容量 : 25g  
 賞味期限 : 270日  
 希望小売価格 : 900円（税別）  
 販売元 : 株式会社鈴商



商品名 : 「ビーフステーキジャーキー宮崎牛 ゆず胡椒味」  
 名称 : 乾燥食肉製品  
 原材料名 : 牛肉（宮崎県産）、醤油、砂糖、ゆず胡椒、食塩、黒胡椒、  
 オニオン末、ガーリック末、ジンジャーペースト／酸化防止剤（エ  
 リソルビン酸 Na）、ゆず香料、調味料（アミノ酸）、発色剤  
 （亜硝酸 Na）、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）  
 内容量 : 25g  
 賞味期限 : 270日  
 希望小売価格 : 900円（税別）  
 販売元 : 株式会社鈴商



**【参考情報】**

◆Tengu ビーフジャーキー特設サイト  
<https://www.suzusho.co.jp/tengu-s/>

◆Tengu ビーフジャーキーX（旧 Twitter）アカウント  
<https://twitter.com/tengubeefjerky>