

2024年11月18日 株式会社鈴商

鈴商の地域を元気にする取り組み！

【50年以上続く由緒ある賞を受賞】

『テングビーフステーキジャーキー宮崎牛』が食品産業技術功労賞を受賞！

～10月9日発売の新商品が「地域創生部門」にて表彰、このほど食品産業新聞紙面等で発表～

食料品の輸入販売・製造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、2024年10月9日に発売した『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』が、食品産業新聞社主催の「第54回食品産業技術功労賞（地域創生部門）」を受賞しましたことをお知らせします。

本商品は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）ブランドが開発した、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です。テングジャーキー初の和牛を使用した商品となります。



〔表彰式の様子〕

【食品産業技術功労賞とは】

「食品産業技術功労賞」は、創立70周年を超える食品産業新聞社が、1971年から実施する顕彰事業です。

部門は、「商品・技術部門」「資材・機器・システム部門」「マーケティング部門」「国際部門」「サステナビリティ部門」「地域創生部門」の6つがあります（2024年時点）。

選考は、一般財団法人食品産業センター理事長をはじめ6機関、6名の専門家の方々と食品産業新聞社の代表が選考委員となり、選考会で決定します。

今回当社商品が受賞しました「地域創生部門」の選定基準は「食品やその関連事業を通して地域経済の振興及び活性化に貢献した企業または個人、団体」となります。

11月5日に上野精養軒にて表彰式が行われ、表彰盾が授与されました。

〔食品産業技術功労賞の表彰盾と商品パッケージ
左：柚子胡椒味、右：オリジナル〕

【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11月18日 株式会社鈴商

【受賞理由（評価）】**株式会社鈴商／「テング ビーフジャーキー 宮崎牛」**

日本のビーフジャーキー市場のパイオニア Tengu が、ブランド初の和牛ジャーキーとして、宮崎牛を使った商品を発売。宮崎県と JA 宮崎経済連の支援のもと、「Tengu」と「宮崎牛」双方のブランド力を強化し、新たな客層の開拓を図っている点。

鈴商では今回の受賞を力として、今後自社商品を地域のみならずと共創し、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、課題の解決になお一層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

ikeda@suzusho.co.jp

【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】

◆食品産業新聞社ニュース WEB

<https://www.ssnp.co.jp/>

◆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>

【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/>