

中部食産の「奥美濃古地鶏ハム」が 「料理王国100選2025」に選出



【Web ページ】 <https://www.enaham.com/?pid=170622875>

中部食産株式会社（岐阜県恵那市長島町中野 1204-78、代表取締役：長谷川 謙）は、「奥美濃古地鶏ハム」が「料理王国100選2025」において、選出されましたことをお知らせいたします。食の月刊誌「料理王国」が主催する「料理王国100選」は、食通の権威ともいべき一流料理人、食品バイヤー、専門家など食のプロの審美眼にかなった数々の逸品を審査・選出するもので、弊社の製品では初の受賞となります。

「料理王国100選2025」選出について

中部食産株式会社が製造販売する「奥美濃古地鶏ハム」が「料理王国100選2025」に入選いたしました。「料理王国100選」は、食の月刊誌「料理王国」が主催。高付加価値食材の情報を常日頃から求めている料理人やバイヤー、個別分野の専門家等がプロの厳しい目と舌で審査する食品の品評会です。

今回受賞した「奥美濃古地鶏ハム」は、清流「長良川」の流れる大自然で育った健康で美味しい「岐阜県産・奥美濃古地鶏」を主原料と



<お問い合わせ先>

し、岐阜県内で「原材料」や「製法」にこだわり「てまひま」かけて作り上げる、一般的には例の少ない「鶏肉」の「プレスハム」です。主原料が「鶏肉」という事で、脂質やカロリーが控え目という事もあり、通常の販売に加えて贈答品としても人気の商品です。

【審査員 コメント】

- ・豚ハムに比べてヘルシーで味わいがサッパリしている。
- ・岐阜県産であり、奥美濃古地鶏の希少性のブランドも素材も良い。

【料理王国100選2025】 <https://cuisine-kingdom.com/100item-prize/2025/>

【「奥美濃古地鶏ハム」入選】 <https://cuisine-kingdom.com/100item-prize/2025/021/>

「料理王国 100 選とは」とは

2010年に始まり14回の開催を重ねてきた、プロの厳しい目と舌で審査する食品の品評会です。料理王国本誌で取材した食材や熱意ある生産者からの公募品など、これまでに1,200品以上を審査してきました。

審査員は高付加価値食材の情報を常日頃から求めている料理人やバイヤー、個別分野の専門家等から構成され、単純な美味しさだけでなく、地域の文化や伝統を尊重しそれを残して行こうという食材や、未来を見据えて新しいアイデアや技術を活かして行こうという挑戦的な食材も評価対象としています。

【料理王国100選】 <https://cuisine-kingdom.com/100item>



岐阜県産「奥美濃古地鶏」のヘルシーな鶏肉のハム「奥美濃古地鶏ハム」

「奥美濃古地鶏ハム」は、岐阜県で育った健康で美味しい「奥美濃古地鶏」を使用し、鶏肉の旨みと柔らかさをそのままにハムに仕上げました。主原料が「鶏肉」という事で、脂質やカロリーが控え目という事もあり、ヘルシーな食事をお楽しみいただけます。軽い食感とハムの噛み応えを楽しみながら、栄養バランスの取れた食事を摂ることができます。

【商品概要】

商品名：「奥美濃古地鶏ハム」・価格：1,260円（税別）

内容量：360g・保存温度帯：冷蔵（10℃以下）

詳細：<https://www.enaham.com/?pid=170622875>



中部食産株式会社について

中部食産株式会社は、ハム・ソーセージ・燻製類などの「食肉加工品」をはじめ食肉を原料に使用した「そうざい類」等を企画・開発・製造を一貫して行っております。昭和39年に主に鶏肉の販売業として創業し、時代の流れと共に「加工品」の製造を開始し、高い技術力と品質で国内の食に係る事業者様や一般消費者さまにご愛顧いただいております。



<お問い合わせ先>

中部食産株式会社 営業部 TEL：0573-25-5344 FAX：0573-25-6990 MAIL：sales@chubushokusan.com

【会社概要】

社名：中部食産株式会社

本社所在地：岐阜県恵那市長島町中野 1204-78

代表取締役：長谷川 譲

事業内容：食肉加工品・そうざい製造販売他それに附帯する事業

設立：昭和44年9月

HP：<https://www.chubushokusan.com>



<お問い合わせ先>

中部食産株式会社 営業部 TEL：0573-25-5344 FAX：0573-25-6990 MAIL：sales@chubushokusan.com