

報道関係者各位

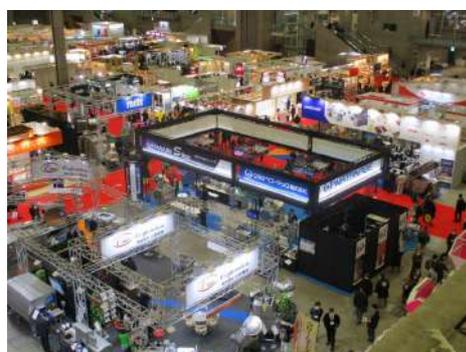
2026年3月3日  
食肉産業展事務局  
(株式会社食肉通信社)

## 最新の機械、技術、銘柄食肉など、業界最大級のイベント「第50回 食肉産業展 2026」を開催！！銘柄ポーク好感度コンテスト & MLA との特別セミナーも実施

食肉産業展実行委員会が主催する食肉業界最大のイベント「第50回食肉産業展 2026」が2026年3月10（火）～13日（金）までの4日間、東京ビッグサイトで開催されます。

『半世紀の集大成を未来へつなぐ』をテーマに開催される「第50回食肉産業展」では、食肉関連製品および食肉処理・加工・流通・販売にかかわる機器・システム・資材を総合的に紹介するほか、選りすぐりのブランド豚が集結する「銘柄ポーク好感度コンテスト」においては、国産部門に加え、当イベント初の試みとして輸入部門も新設。さらに、FOODEX ステージでは、50回を記念し、MLA（ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア）との特別セミナーも実施いたします。

最新技術と世界の食肉トレンドが一堂に会するこの機会に、ぜひご来場ください。



### 開催概要

会期：2026年3月10日（火）～13日（金）9:30～17:00

※最終日16:30まで

会場：東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）

全体公式サイト：<https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

※「食肉産業展」にご来場の際は、事前の登録が必要となります。QRコードから申請をお願いいたします。申請後は、同時開催のFOODEXにも入場可能です。



## ～各プログラム概要・開催スケジュール～

※プログラムごとに開催の日時は異なります。ご来場の際は、ご注意ください。  
また、取材の申し込みにつきましても、各申し込み方法を下記よりご確認ください。

### ■ 国内外の銘柄が集結！！「第19回国産銘柄ポーク好感度コンテスト」&「第1回輸入ブランドポークコンテスト」

日時：3月10日（国産 11時～12時半、輸入 14時～15時半）

3月11日（輸入 11時～12時半、国産 14時～15時半）

3月12日 コンテスト表彰式（13時～14時）

会場：東京ビッグサイト東7ホール（特設ブース）

内容：銘柄ポークを来場者にご試食いただき、ブラインドで審査する人気イベントが2年ぶりに復活。今年は、国産銘柄ポークに加え、「輸入ブランドポークコンテスト」も初開催となります。（出品リストは別頁参照）

参加方法：来場者様はどなたでも参加が可能です。

その他：メディアの皆様には、取材の事前申し込みをお願いしております。  
件名を「銘柄ポークコンテストに関して」と記入の上、食肉通信社の福元まで、メールにてご連絡ください。（fukumoto@shokuniku.co.jp）

### ■ 食肉産業展×MLAの特別セミナー

日時：3月11日（水）15時～16時

場所：FOODEX ステージ（西展示棟アトリウム）

内容：FOODEX ステージでは、食肉産業展50回記念特別企画『安全性・多様性・エシカルが交差する“今”のオーギーミート～グラス&グレイン&ラムを食べ比べ～』を開催。MLAの三橋一法フードサービス・シニアマネージャーに登壇いただき、食肉通信社による生取材を行います。また、セミナーでは3種類のオーギーミートの食べ比べもご用意しています。

参加方法：来場事前登録後、下記 URL より参加のお申し込みが事前になります。

<https://foodex.jma.or.jp/seminar/foodex.html>

本リリースお問い合わせ先：食肉通信社（福元）[fukumoto@shokuniku.co.jp](mailto:fukumoto@shokuniku.co.jp)

# 2026食肉産業展

## 第19回 国産銘柄ポーク好感度コンテスト 出品者リスト

\*順不同  
\*提供順ではありません

<b>千葉県産いもぶた</b> 旭食肉協同組合 〒289-2504 千葉県旭市二5944 TEL.0479(63)1521 FAX.0479(63)8363	
生産地/品種/肥育日数	千葉県/LWD/180日
飼料・肥育環境	いも類由来の原料を配合し、脂の甘み、肉の旨みのある豚肉に仕上げている。
肉質・特徴	脂の口どけが良く、食後に旨みがほんのり残る。焼く・煮る・蒸すなど、家庭料理でも素材の旨みが引き立ち、毎日食べても飽きのこない、やさしい味の豚肉。

<b>雲仙きわみ豚</b> (株)ニュー・クイック 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1-14-5日本橋Kビル9階 TEL.03(3527)2919 FAX.03(3527)2917	
生産地/品種/肥育日数	長崎県/ハーフパークシャー/200日以上
飼料・肥育環境	給餌効率の良い大麦に加え、ベタイン(アミノ酸と旨味成分)などこだわりのきわみ豚専用配合飼料を使用。
肉質・特徴	雲仙きわみ豚は飼育日数が200日以上と長くゆっくりと飼育。そのため、筋肉繊維が細いため軟らかく、パークシャーの血統(50)により、旨みのある肉質と、大麦を給餌することで特有の臭みを抑え、口どけがよくさっぱりとした甘みのある脂肪が特徴。

<b>えばらハーフ豚未来</b> 群馬ミート(株) 〒371-0012 群馬県前橋市東片貝町415-2 TEL.027(261)2155 FAX.027(261)1151	
生産地/品種/肥育日数	群馬県/LWD/約200日
飼料・肥育環境	すべてのステージにおいて、抗生物質・合成抗菌剤・駆虫剤の完全不使用。また、主原料が分別生産流通管理(非遺伝子組換え飼料)使用。
肉質・特徴	豚肉本来のおいしさを作り出すために、拘禁性物質不使用のハーフ飼料を給与。ハーフ効果により、保水性が高まるため、肉質は軟らかく、脂には旨味が出る。良質な脂はあっさりとして透き通った味わいに仕上がっている。

<b>高座豚</b> (株)セントラルフーズ 〒141-0031 東京都品川区西五反田2-15-7 TEL.03(5745)6807 FAX.03(5745)6835	
生産地/品種/肥育日数	神奈川県/LWD/約180日
飼料・肥育環境	成長4ステージに合わせた配合飼料、出荷前3ヶ月~4か月にベタインを給餌している。
肉質・特徴	きめ細かい肉質、良質な脂、豊富な肉汁が特徴。一般的な豚肉よりも脂質中のオレイン酸を多く含み、優れた風味と甘い香りをもたらしている。そのおいしさでジャパンフードセレクションのグランプリを受賞している、かながわ名産100選認定の豚肉。

<b>国産豚肉 穀うま®</b> 伊藤ハム米久ホールディングス(株) 〒153-8587 東京都目黒区三田1丁目6-21アルト伊藤ビル TEL.03(5723)6302 FAX.03(5723)2128	
生産地/品種/肥育日数	鹿児島県、宮崎県など計11道県/三元交配種(一部二元交配種)/155~190日
飼料・肥育環境	肥育初期はとうもろこし、大麦、小麦、米、マイロ等6種類の穀類をバランス良く配合した飼料を給与。
肉質・特徴	ITI(国際味覚審査機構)2025年審査会でローズが三つ星、カタローズ・バラ・ヒレが二つ星を受賞し、初出品で同一ブランド4部位が星を獲得。また、外部機関の食味検査ではうま味成分が一般豚肉の約2.7倍と、おいしい豚肉。

<b>茶色豚</b> 滝沢ハム(株) 〒328-8586 栃木県栃木市泉川町556 TEL.0282(23)3646 FAX.0282(24)4198	
生産地/品種/肥育日数	栃木県/純粋種デュロック/210日
飼料・肥育環境	酒米「山田錦」米粉を出荷前60日間、配合飼料の約40%添加。
肉質・特徴	ほんのりとした甘味と口溶けの良い脂で、霜降り状のやわらかくしっとりとした「上品」な赤身を楽しめる品種。Jクレジット認証農場。平成27年天皇杯受賞生産者。

<b>八幡平ポーク あい</b> (農)八幡平ファーム 〒028-8803 岩手県九戸郡野町阿字木第12地割33-127 TEL.0186(34)2204 FAX.0186(34)2178	
生産地/品種/肥育日数	岩手県/全農ハイコープSPF LWD/約160日
飼料・肥育環境	肥育時にリキッド配合飼料を給与。豚の健康と嗜好を考え、成育のステージ毎に飼料の内容を調整。生後45日齢以降は、抗生物質を排除し、動物性の飼料は使用していない。
肉質・特徴	「豚が健康に育つということは、美味しい豚肉の基本」をモットーに、豚の健康管理・衛生管理を徹底して行っているため、均一に富んだ安全・安心な豚肉。食感はやわらかく滑らかな舌触りで、嫌な臭いがない。調理後、冷めてもなお、軟らかくおいしく食べられる。

<b>芳寿豚(SPF豚)</b> (株)エヌケーフーズ 〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町1057-1 TEL.0954(62)3535 FAX.0954(62)3880	
生産地/品種/肥育日数	長崎県/LWD・WLD/160~190日
飼料・肥育環境	飼料は、指定工場で製造。厳選した原材料を配合した安全な飼料を給与しており、安心して食べられる。
肉質・特徴	飼育飼料には動物性原料を使用せず、植物性原料だけを使用。臭みがなく、保水性の高い、甘みのあるヘルシーな肉質となる。

<b>国産豚肉 麦小町®</b> 日本ハム(株) 〒141-6013 東京都品川区大崎二丁目1番1号 ThinkPark Tower TEL.03(4555)8261 FAX.03(4555)8377	
生産地/品種/肥育日数	北海道・東北・九州/-/約190日
飼料・肥育環境	仕上げ期に麦類を強化し、ビタミンE・ハーフ抽出物をブレンドし、植物性主体に設計した独自の配合飼料。
肉質・特徴	おいしさが、むぎゅっと詰まった麦小町。麦をベストな比率で加えた飼料ですくすく育ち、うまみ成分も栄養もたっぷり。ニッポンハムグループの自社農場で大切に育てられたから安全安心。毎日食べても飽きが来ない、食卓に愛される国産豚肉。

<b>若楠ポーク</b> 若楠ポーク生産組合 〒843-8639 佐賀県武雄市武雄町大字昭和12番地10(武雄市役所農林課) TEL.0954(23)9335 FAX.0954(23)3816	
生産地/品種/肥育日数	佐賀県/LWD/190日
飼料・肥育環境	とうもろこし、大豆粕、菜種粕、国産米等の遺伝子組み替えでない飼料を体調や成長に合わせて与える。
肉質・特徴	うま味アミノ酸が豊富に含まれているため、うまみが非常に濃く、深みのある味わい。脂は臭みがなく、豊かな香りで味を引き立てるジューシーな肉質が特徴。佐賀県武雄市で3軒の生産者が母豚を統一し、四肢のしっかりした健康な豚を育てている。

# 2026食肉産業展

## 第1回 輸入ブランドポーク好感度コンテスト 出品者リスト

\*順不同  
\*提供順ではありません

<b>Agrosuper</b> アンデス・アジア(株) 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目16番4号アーバン虎ノ門ビル8階 TEL.03(5251)4510 FAX.03(5251)1065	
生産地/品種/肥育日数	チリ/四元豚/163日
飼料・肥育環境	バランス配合飼料、主にトウモロコシ・大豆使用、高品質原料と厳格品質管理。アンデス山脈由来の天然深井戸水を使用。
肉質・特徴	世界中で認められる四元豚は、最高級飼料と恵まれた環境で育成。赤身とサシのバランスに優れ、柔らかくジューシーで風味豊かな肉質が特徴。

<b>カナダ大麦豚</b> 日本ハム(株) 〒141-6013 東京都品川区大崎2-1-1 TEL.03(4555)8226 FAX.03(4555)8353	
生産地/品種/肥育日数	カナダ/LWD/約180日
飼料・肥育環境	カナダの肥沃な大地から収穫される大麦、小麦を中心とした飼料を給与。成長促進剤不使用。
肉質・特徴	安全な豚肉を届ける為に、契約農家は100%CQA認証(HACCPベースのカナダ政府認証システム)を取得。工場では日本向け規格順守のためにライン責任者の定期チェック、袋詰め前工程での商品選別を行い、日本向けの品質の安定した商品を提供。

<b>くらふと三元豚</b> プリマハム(株) 〒140-8529 東京都品川区東品川4-12-2品川シーサイドウエストタワー TEL. 03(6386)1807 FAX. 03(5462)1728	
生産地/品種/肥育日数	カナダ/LWD/約180日
飼料・肥育環境	とうもろこしをや大豆といった地元で取れた穀物を中心に自社グループの工場に飼料に加工して給餌。
肉質・特徴	工場では1頭毎に肉質のデータを取得し、農家にフィードバック。また、豚へのストレスを軽減し、チルドポーク生産後も素早く冷却することで、しまりが良い、美味しい肉質を実現。

<b>ハーブ四元豚</b> 住商フーズ(株) 〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル13階 TEL. 03(6369)0163 FAX. 03(6369)0211	
生産地/品種/肥育日数	米国/四元豚(LWDD/デュロックはレッドとホワイト)/180日
飼料・肥育環境	米国産豚に特徴的なコーン中心の飼料に加え、ハーブ由来のエッセンシャルオイルを混ぜた飼料を給餌。
肉質・特徴	赤身の旨味と脂身の軽やかな甘さを追求するため、複数の候補の中からデュロックを2回入れる掛け合わせとした。また、フィニッシングにてハーブオイルを混ぜた飼料を与えることで、獣臭を極力抑えて豚肉本来の旨味をより楽しめる味わいに仕上げている。

<b>PRIM ROSE</b> エスフーズ(株) 〒662-0918 兵庫県西宮市六湛寺町9-8市役所前ビル4F TEL.0798(38)1238 FAX.0798(38)1244	
生産地/品種/肥育日数	カナダ/LWD/165日
飼料・肥育環境	麦が主体で穀だけでなく、粒を食べさせている。麦の配合を70%以上に行っている。
肉質・特徴	脂の白さ、小ぶりな枝肉、サシの入りが良い。飼料のブレが少ないので、商品規格のブレが少ない。

<b>みらいそだち 三元豚</b> 伊藤ハム米久ホールディングス(株) 〒153-0062 東京都目黒区三田1丁目7番13号 TEL.03(5723)6224 FAX.03(5723)2123	
生産地/品種/肥育日数	カナダ/LWD/約170日
飼料・肥育環境	ハテライト農家が自ら栽培、生産したこだわりの麦類を中心としたハイグレードの飼料を給餌している。
肉質・特徴	自給自足に近い生活を送るカナダの高度な農業集団ハテライトが穀物生産から飼料製造、養豚までを一貫管理し、最新設備による安定した飼育体制のもとで育てられた品質にこだわった豚肉となっている。

<b>厳選豚</b> 兼松(株) 〒100-7017 東京都千代田区丸の内2-7-2JPタワー TEL.03(6747)5000 FAX.03(4563)6615	
生産地/品種/肥育日数	カナダ/LWD/約150~180日
飼料・肥育環境	日本向けに豚を供給している農家は、すべて自前で育てた飼料を、農家自身で配合し、豚に給与している。主にとうもろこし、麦、大豆などをバランス良く配合している。
肉質・特徴	日本向けに選別されたしまりのある肉を使用しており、何度も食べたくなる豚肉本来のうまみを追求している。コクとうまみがあり、雑味のないすっきりとした味を楽しめる豚肉となっている。

<b>大地の絆</b> 丸大食品(株) 〒569-8577 大阪府高槻市緑町21-3 TEL. 072(661)2531 FAX.072(661)2563	
生産地/品種/肥育日数	米国/LWD/180日
飼料・肥育環境	コーンベルト地帯ど真ん中のネブラスカ州、サウスダコタ州、ミネソタ州から生体を集荷。豊富に収穫できる栄養価の高いハイカロリーのコーンを主体とした配合飼料(コーン、大豆粕、小麦等)を給餌。
肉質・特徴	100%自社農場からの安定した生体供給を実現しており、一貫生産による安全安心のトレーサビリティも可能に。肉質は肉締まりが良く、保水性が高い。食味はコーンの甘みを感じられるうま味のある豚肉となっている。