（別紙）参考資料

「ワールドステーキチャレンジ２０２６」金メダル受賞の概要

１　ワールドステーキチャレンジ

2015 年に開始された世界各国の牛肉・ステーキを評価する国際的なコンテスト。

フィレ・リブアイ・サーロイン・和牛の４部門からなり、生肉の外観や調理後の食味などを評価。評価点に応じて、金・銀・銅メダルが授与される。また、各部門金メダル最高位の中から、「World's Best Steak」が選出される。

2026 大会は、9 月 10 日にオランダ・アムステルダムで開催された。

２　仙台食肉三水会

仙台市内を中心とする食肉の卸売、小売、飲食の関係事業者で構成される団体。

若手の食肉関係事業者が業種の垣根を越えて参画し、食肉の消費拡大や地域における食肉文化の発信等に取り組んでいる。

〈訪問予定者〉

役　職	所　属	氏　名
会　長	（有）丹野畜産	丹野　　真
副会長	（株）東昇	針生　吉寿
副会長	（株）伊藤畜産	伊藤福美男
	（有）スエヒロ	佐藤　拓海
	（株）高平精肉店	高平　康一
	（株）かとう精肉店	加藤　孝士

３　受賞概要

・出品部門：和牛部門（出品数 31 点）

・出品牛肉：仙台牛

・生 産 者：的場正彦（村田町）

・受　　賞：金メダル

・得　　点：総合 97/100 点（生肉 19/20 点、調理後 78/80 点）

部門最高点の 98 点と 1 点差であった。

・主な審査コメント

豊かな脂の味わいがありながら、その中にも牛肉本来の風味をしっかり感じられる。

柔らかく、脂が豊富でジューシー。しかし何より、その味わいの力強さが非常に印象的だ。