

2026年2月16日

～米久のお取り寄せグルメが大好評～
2025年[楽天グルメ大賞]を2商品同時受賞!!

米久株式会社(静岡県沼津市)が運営するオンラインショップ「感動を創る米久 楽天市場店」はこのたび、「2025年グルメ大賞」を2商品で同時受賞いたしました。

受賞商品1 おかげさまで通算14回目(※)の受賞!

「豚肉の味噌煮込み」(2025年楽天グルメ大賞 豚肉部門)

■商品特長■ 発売開始から17年を超え、累計販売本数は647万本を突破(2008年4月~2025年6月豚肉の味噌煮込み450g販売合計)。豚ばら肉にローストと真空調理を繰り返し、手間を惜しまない製法で、箸ではぐれるやわらかさを実現した、ロングセラーのお取り寄せ商品。焦がしニンニクと赤だし味噌仕立ての濃厚たれで、ご飯が止まらないおいしさです。ご自宅でのごちそうにも、ご贈答用にもご利用いただけます。

商品ページURL: <https://item.rakuten.co.jp/yonekyu/43490-0821126/>



※2008年、2009年、2011~2013年、2016~2021年、2023~2025年

受賞商品2 初受賞! 真空調理の技が生きるお取り寄せグルメ

「豚ひれ肉のやわらかローストポーク」(2025年楽天グルメ大賞 加工品部門)

■商品特長■ 豚ひれ肉に香辛料などをまぶし、1本まるごとロースト。驚くほどやわらかなローストポーク。年間販売本数15万本突破(2024年1月~12月の実績による)の人気お取り寄せグルメが、ついに「楽天グルメ大賞」を受賞いたしました。

真空調理で豚ひれ肉の素材の良さを生かした、米久ならではの人気商品。シンプルな味付けなので、洋風、和風、中華風にもお好みのアレンジで楽しんでいただける一品です。

商品ページURL: <https://item.rakuten.co.jp/yonekyu/10002024/>



商品名・量目	豚ひれ肉のやわらかローストポーク 360g
参考小売価格	2,450円(税込)
製造	伊藤ハム米久プラント(株)富士工場
保存温度	-18°C以下で冷凍
販売方法	通信販売

真空調理とは

食材を調味料などと一緒に真空包装し、加熱温度と時間を細かくコントロールして袋ごと加熱する調理法。

米久が長年取り組んできた調理方法です。

米久のお取り寄せグルメ

米久株式会社は 1978 年に自社での通信販売サービスをスタート。

その中で、様々な「お取り寄せグルメ」が誕生しました。

「豚肉の味噌煮込み」や「豚ひれ肉のローストポーク」のように、製法にこだわり、皆様の日常の食卓を豊かに彩るごちそうを、これからもお届けしてまいります。

本リリースに関する 報道関係者お問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、板倉 Tel 03-5723-6889
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL 感動を創る米久 楽天市場店	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.rakuten.co.jp/yonekyu/