

2015 年 6 月 株式会社フリーデン

「やまと豚」のロース肉が、世界的に権威のある
「食品のミシュランガイド」ともいわれる
iTQi（国際味覚審査機構）の 2015 年度審査会で
Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三つ星」を獲得しました。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 大谷康志）では、本年 3 月にベルギーで開催された iTQi（国際味覚審査機構）2015 年度審査会に自社農場で生産した「やまと豚ロース肉」をエントリー。

世界の一流シェフやソムリエの中から厳選された審査グループによる目隠し方式官能分析の結果、Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三つ星」を獲得しました。

これは国産豚肉として日本初の快挙といえます。

国際味覚審査機構－iTQi の審査会と評価方式

International Taste & Quality Institute－iTQi（国際味覚審査機構）は、ベルギー（ブリュッセル）に本部を置き、世界中の食品の「味」の審査をし、優れた食品を表彰・プロモーションする機関です。

審査会は、毎年 3 月にブリュッセルで行われています。審査は、ヨーロッパで権威のある 15 の調理師協会および国際ソムリエ協会（ASI）※に属する一流シェフとソムリエの中からさらに厳選された「大規模な審査グループ」による徹底した目隠し方式（ブラインドテスト）によって行われます。

各審査員は、第一印象、外観、香り、食感、味覚などの基準に基づいて評価表に点数を記入していきます。審査は、エントリーした食品ひとつひとつの長所を点数で評価するもので、食品同士の優劣を競うものではありません。総合評価 70 点以上の食品には、点数に応じて以下の 3 段階の「優秀味覚賞」が贈られます。

星の数で表すことから「食のミシュランガイド」とも言われています。

Superior Taste Award（優秀味覚賞）

- ☆☆☆ 3 つ星（極めて優秀） 総合評定 90 以上
- ☆☆ 2 つ星（特記に値する） 総合評定 80 以上～90 未満
- ☆ 1 つ星（美味しい） 総合評定 70 以上～80 未満

フリーデンの出品した「やまと豚ロース肉」は、総合評定 92.9、うち味覚評定は 96.7 という高得点で 3 つ星を獲得しました。

6 月 4 日にブリュッセルで行われた表彰式に、フリーデンの生産、加工、飲食部門から 5 名の社員が出席。メダルと認定書を授与されました。



フリーデンとしては、農場 HACCP 認証の取得や DNA 技術の活用によるトレーサビリティシステムの確立で「安全・安心」の確保が可能になったことに加え、今回、iTQi で 3 つ星を獲得したことで専門家による「おいしさ」の裏付けができたと考え、より一層「日本の豚 やまと豚」の品質向上に努めてまいります。

※ Maîtres Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会) ,
Academy of Culinary Arts (調理芸術アカデミー) ,
Hellenic Chefs' Association (ギリシャ調理師協会) ,
Académie Culinaire de France (フランス料理アカデミー) ,
Verband der Köche Deutschlands (ドイツ調理師協会) ,
Federación de Asociaciones de Cocineros de España (スペイン調理師協会) ,
Federazione dei Cuochi Italiana (イタリア調理師協会) ,
Årets Kock of Sweden (スウェーデン最優秀シェフ) ,
Euro-Toques (ユーロトック) ,
Gilde Van Nederlandse Meesterkoks (オランダマスターシェフ組合) ,
Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ポルトガル調理師協会) ,
Craft Guild of Chefs (クラフト・ギルド・オブ・シェフ) ,
Turkish Cooks Association (トルコ調理師協会) ,
World Master Chefs Society (WMCS) ,
Nordic Chefs Association (NCA: 北欧調理師協会) ,
Association de la Sommellerie Internationale (ASI : 国際ソムリエ協会)