

プレスリリース

2016 年 12 月 15 日

株式会社フリーデン

やまと豚の生産者であるフリーデンが
ドイツ農業協会主催の国際品質競技会「2016 年 DLG コンテスト」に
ベーコン、ポークワインナーをはじめ 8 品目を出品。
金 5、銀 1、銅 2 と、その全てにおいてメダルを獲得しました。

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 森 延孝）は、ドイツ農業協会主催の国際品質競技会（以下 DLG コンテスト）日本開催にベーコン、ハム、ソーセージなど 8 品目を出品。10 月 4 日～10 日に麻布大学で行なわれた審査の結果、出品した全てが金賞などを受賞しました。

弊社では、2004 年より DLG コンテストにエントリーし、今年で 13 回連続の金賞受賞となりました。これは自社農場産のやまと豚を主原料に、本場ドイツの伝統製法にこだわって製造した商品の品質と技術の高さが認められた証しともいえます。

●金賞受賞

ベーコン

ポークワインナー

ポークソーセージ

グロッサーブルスト（ブラックペッパー）

グロッサーブルスト（チーズチョリソー）



●銀賞受賞

ロースハム

●銅賞受賞

グロッサーブルスト（プレーン）

やまと豚 炭火焼豚



また、フリーデンと福島県田村市が第三セクター方式で運営する株式会社ハム工房都路（福島県田村市／代表取締役社長 富塚 真也）も2005年よりエントリーを開始し、出品したすべてのコンテストで金賞を受賞。本年は金3、銀4のメダルを獲得しました。

■DLGコンテストについて

DLG（ドイツ農業協会）は、1885年にドイツで「農業」と「食品産業の発展を促進する科学技術」をつなぐ組織として発足し、フランクフルトに本部を置いています。近年は24,000人の会員を擁し、ヨーロッパの食品業界を牽引しています。

DLGコンテストは、食品の品質評価に関して世界で最も歴史と権威のある、最大級の競技会で、1993年からは出品国を世界に開放しています。2013年、2014年、2016年には日本でも開催され、その審査は本国と同様の厳格な基準で行なわれました

■審査方法

「DLG5点方式」は、ドイツ標準化庁によって認定された官能分析方法です。評価を行なう審査官は①試験を受け審査官としての資格を有すること、②定期的な官能トレーニングに参加していること、③対象分野（ハム・ソーセージ、パンなど）の業界で働いていること、などが必須条件になります。審査官は匿名化された製品を外観、内観、食感、風味、味の各項目について5点～0点で評価し、すべての項目で5点を獲得した製品のみが金賞となります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当：落合あづさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314