



「やまと豚」が、世界的に権威のある

iTQi（国際味覚審査機構）の2017年度審査会で、2015・2016年度に続き
Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三つ星」を3年連続で受賞。

国産豚肉として日本初のCrystal Taste Award（クリスタル味覚賞）に輝きました。



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）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）2017年度審査会に自社農場で生産した「やまと豚」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、2015・2016年度に続き Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三つ星」を受賞しました。

最高評価の「三つ星」を3年連続で受賞した食品には Crystal Taste Award（クリスタル味覚賞）が与えられます。これは国産豚肉として日本初の快挙といえます。

表彰式は6月14日にブリュッセルで行われます。

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「食品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

Crystal Taste Award (クリスタル味覚賞)

優秀味覚賞「三ツ星」を3年連続で受賞した食品に与えられます。クリスタル味覚賞は、3年間にわたって異なる審査員グループによって目隠し状態で審査され、総合評定で90以上を獲得した食品のみが得られる賞で、継続的な卓越性の証しともいえます。



昨年ブリュッセルで開催された表彰式には世界各国から受賞者が集まりました。

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 で栄誉ある三ツ星を3年連続で獲得、クリスタル味覚賞を受賞したことで、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。

【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：落合あずさ

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