



「やまと豚」が、世界的に権威のある
ITI（国際味覚審査機構）の2019年度審査会で
Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を5年連続で受賞。
同時出品した「骨付ハム」も3年連続で「三ツ星」を獲得。
国産のハムとして日本初の「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ITI（International Taste Institute／国際味覚審査機構）2019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年度より5年連続でSuperior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を受賞しました。

総合評定90以上の食品にのみ与えられる「三ツ星」を5年連続で受賞したことは、国産豚肉として日本初の快挙といえます。

同時に出品した「やまと豚の骨付ハム」も、3度目のエントリーで最高評定の「三ツ星」を3年連続で受賞し、荣誉ある「クリスタル味覚賞」に輝きました。



国際味覚審査機構－ITIの審査会と評価方式

International Taste Institute－ITI（国際味覚審査機構・昨年度まではiTQiと表記）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。総合評定 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。

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、当社の「やまと豚の骨付ハム」は今回のエントリーで「クリスタル味覚賞」に輝きました。同賞は、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 以上を連続して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。

フリーデンとしては、すべての肥育農場における「JGAP 認証」および「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、「やまと豚」が栄誉ある三ツ星を 5 年連続で受賞したことで食の専門家による「おいしさ」の裏付けができたと考えています。



やまと豚の骨付ハム



昨年の授賞式の風景

また、「やまと豚の骨付ハム」の 3 年連続三ツ星「クリスタル味覚賞」受賞は、フリーデンの加工品製造技術が高く評価された証しと捉え、より一層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