

フリーデンのロースハム、ベーコン、ポークウインナーが
ドイツ食肉連盟主催の「IFFA 日本食肉加工コンテスト」で金賞を受賞。
ドイツ農業協会による DLG コンテストに続いてダブル金賞受賞となりました。

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8月30日～9月1日に開催された DFV（ドイツ食品連盟）主催の「第2回 IFFA 日本食肉加工コンテスト」に、自社農場産の「やまと豚」を使ったハム・ソーセージをエントリー。主力商品のロースハム、ベーコン、ポークウインナーが、初出品で金賞に輝きました。

IFFA とは、ドイツのフランクフルトで3年に1度開催される食肉産業機械国際見本市で、130年以上の歴史を持つ世界最大級のトレードショーです。その中で「IFFA 食肉加工コンテスト」は、食肉加工製品の品質レベル向上と維持を目的に60年前より併催され、世界各国からも多数の出品を受け付けてきました。

しかし、アジア圏でのアフリカ豚熱や日本での豚熱等の拡大に伴う防疫上の理由によりアジア圏からの出品受け付けが中止となったため、その代替措置として2019年に主催者であるDFVが本国と同等のコンテストを日本で開催。3年目となった本年に2回目の「IFFA 日本食肉加工コンテスト」が行われました。

本コンテストの対象は、ハム・ソーセージ等の食肉加工製品に限られます。ドイツより来日した食肉マイスターの有資格者が1品ごとに味、外見、食感、香り、スパイスなど多くの項目で厳正な審査を行います。点数に応じて金、銀、銅賞が選出され、特に金賞は1つの減点もなく満点を取った製品のみ授与されます。



フリーデンの加工品を代表する「やまと豚」のロースハム、ベーコン、ポークウインナーは、2019年に開催されたDLG（ドイツ農業協会）国際品質競技会でもそれぞれ金賞を受賞しており、ハム・ソーセージの本場ドイツでも権威のある2つのコンテストにおいて栄誉ある2冠を獲得することができました。



IFFA および DLG コンテストでダブル
金賞に輝いたフリーデンの主力商品。
「やまと豚」のロースハム・ベーコン・
ポークウインナー。

当社としては、40 年以上前よりドイツの伝統製法に学び培ってきた豚肉加工品の製造
技術が高く評価された証しとして捉え、さらなる品質の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