

「やまと豚」が、ITI（国際味覚審査機構）の2025年度審査会で
優秀味覚賞「三ツ星」を11年連続で受賞しました。
同時出品した「骨付きハム」も9年連続で「三ツ星」を受賞。
素材のおいしさと加工技術の高さを世界に証明しました。

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 小俣勝彦）では、世界中の食品や飲料の味覚を審査し、広く国際的に認められているITI（International Taste Institute／国際味覚審査機構）2025年度審査会に、国内自社農場で生産した「やまと豚」と、その加工品をエントリーしました。

「やまと豚」は、近代企業養豚の歴史とともに歩むフリーデンが生産する銘柄豚。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、最高評定の Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を2015年度より11年連続で受賞しました。



今回、同時にエントリーした「やまと豚 骨付きハム」も、「三ツ星」を9年連続で受賞しました。

骨付きハムは「やまと豚」1頭から2本しか取れない希少な製品で、自社のハム工場ですべて1つずつ丁寧に、約1カ月の時間をかけて仕上げられています。インパクトのある外観と素材の良さを感じる芳醇な味わいは、晴れの日の食卓やギフトにも最適です。



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）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。審査は、世界で権威のある調理師協会および国際ソムリエ協会に属する一流シェフとソムリエの中から厳選された、20カ国以上の「大規模な審査グループ」による徹底した目隠し方式によって行われています。



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 100 点満点中、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。



審査会の風景

Superior Taste Award（優秀味覚賞）

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

プレステージ賞として3年連続で「三ツ星」を獲得した食品には「クリスタル味覚賞」が。さらに、10年間に7回「三ツ星」を獲得した食品には「ダイヤモンド味覚賞」が贈られます。

「やまと豚」は2021年、「やまと豚 骨付ハム」は2023年、ITIで最も栄誉ある「ダイヤモンド味覚賞」に輝いています。



フリーデンとしては、すべての肥育農場における「JGAP 認証」の取得や、DNA 技術の活用による父子判定システムの確立で「安全・安心」の確保が可能になったことに加え、

「やまと豚」が11年連続で、「やまと豚 骨付ハム」が9年連続で「三ツ星」を獲得、それぞれがダイヤモンド味覚賞に輝いたことは、食の専門家による「おいしさ」の裏付けが安定的に得られていると考えています。

今回の連続受賞を、当社の「やまと豚」とその加工品製造技術が国際的に高く評価されている証しとして捉え、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