

「やまと豚」が、ITI（国際味覚審査機構）の2021年度審査会で
優秀味覚賞「三ツ星」を7年連続で受賞。

国産豚肉として日本初の「ダイヤモンド味覚賞」に輝きました。
同時出品した「骨付ハム」も5年連続で「三ツ星」を受賞しました。

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）では、本年春にベルギーで開催されたITI（International Taste Institute／国際味覚審査機構）2021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7年連続でSuperior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を受賞。「ダイヤモンド味覚賞」に輝きました。

10年間に、最高評定の「三ツ星」を7回獲得した食品のみに与えられる「ダイヤモンド味覚賞」の受賞は、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 骨付ハム」も、5度目のエントリーで「三ツ星」を5年連続受賞しました。



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）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、毎年ブリュッセルで行われています。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。

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7年連続で「三ツ星」を受賞し、栄誉ある「ダイヤモンド味覚賞」に輝いたことで、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。

また、「やまと豚 骨付ハム」の5年連続「三ツ星」受賞は、フリーデンの加工品製造技術が極めて高く評価されている証しと捉え、より一層の品質向上に努めてまいります。



やまと豚 骨付ハム

【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