

2016年5月30日

株式会社フリーデン

「やまと豚」が世界的権威のある「食品のミシュランガイド」ともいわれる iTQi（国際味覚審査機構）の2016年度審査会で、2015年度に続き Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を獲得しました。
2年連続「三ツ星」は、国産豚肉として初の快挙です。

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）2016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、Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を2年連続で獲得しました。これは国産豚肉として初の快挙といえます。

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

フリーデンの出品した「やまと豚」は、総合評定 90.9、うち味覚評定は 91.4 という高得点で 3 つ星を獲得しました。

6 月 2 日にブリュッセルで行われる表彰式に、フリーデンの生産、加工、流通部門から 4 名の役員・社員が出席する予定です。



昨年の授賞式の風景

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 2 年連続三ツ星を獲得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。

※ Maîtres Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会) ,
Academy of Culinary Arts (調理芸術アカデミー) ,
Hellenic Chefs' Association (ギリシャ調理師協会) ,
Académie Culinaire de France (フランス料理アカデミー) ,
Verband der Köche Deutschlands (ドイツ調理師協会) ,
Federación de Asociaciones de Cocineros de España (スペイン調理師協会) ,
Federazione dei Cuochi Italiana (イタリア調理師協会) ,
Årets Kock of Sweden (スウェーデン最優秀シェフ) ,
Euro-Toques (ユーロトック) ,
Gilde Van Nederlandse Meesterkoks (オランダマスターシェフ組合) ,
Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ポルトガル調理師協会) ,
Craft Guild of Chefs (クラフト・ギルド・オブ・シェフ) ,
Turkish Cooks Association (トルコ調理師協会) ,
World Master Chefs Society (WMCS) ,
Nordic Chefs Association (NCA: 北欧調理師協会) ,
Association de la Sommellerie Internationale (ASI : 国際ソムリエ協会)

本件についてのお問い合わせ先：

株式会社フリーデン

経営企画室・広報担当

落合 あずさ

〒259-1201 神奈川県平塚市南金目 227

電話：0463-58-0123 FAX：0463-58-6405

Mail：ochiai@frieden.co.jp

国産豚肉として日本初!

やまと豚が
iTQi (国際味覚審査機構)
の審査会で



2015・2016 年度
2年連続
「三ツ星」受賞!



世界のトップシェフ&ソムリエが
評価した iTQi 「三ツ星」とは?

70 点以上に与えられる
「優秀味覚賞」の中でも
90 点以上を獲得した
食品のみに与えられる

- ★★★ 極めて優秀 ▶ 総合90以上
- ★★ — 特記に値する ▶ 総合80以上~90未満
- ★ — — 美味しい ▶ 総合70以上~80未満

「おいしさ」の証しです。

やまと豚は

総合評価

90.9

味覚評価

91.4



本社 〒259-1201 神奈川県平塚市南金目 227
Tel.0463-58-0123 Fax.0463-58-6314

www.frieden.jp