

「やまと豚」が、ITI（国際味覚審査機構）の2023年度審査会で
優秀味覚賞「三ツ星」を9年連続で受賞しました。
同時出品した「骨付ハム」も7年連続で「三ツ星」を受賞。
国産ハムとしては初の「ダイヤモンド味覚賞」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、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）2023年度審査会に国内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9年連続でSuperior Taste Award（優秀味覚賞）「三ツ星」を受賞しました。

「やまと豚」は、厳しい審査基準の中でおいしさに直結する「味覚評価」において100点満点中95.6点という高スコアを獲得。総合評価でも91.5点をしています。



同時にエントリーした「やまと豚 骨付ハム」も、「三ツ星」を7年連続で受賞。ITI 最高峰の「ダイヤモンド味覚賞」に輝きました。骨付ハムは「やまと豚」1頭から2本しか取れない希少なハムで、自社のハム工場ですべて丁寧に、約1カ月の時間をかけて仕上げられています。同賞の受賞は、国産ハムとして日本初の快挙といえます。



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」は本年、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9年連続で「三ツ星」を受賞。中でも「味覚評価」において95.6点という高スコアを得たことで、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7年連続「三ツ星」、ダイヤモンド味覚賞受賞は、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。

【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