

## プレスリリース

2018年2月10日

株式会社フリーデン

養豚業における6次産業化を確立するフリーデンが  
「第52回 スーパーマーケット・トレードショー2018」に出展  
iTQiで3年連続「三ツ星」を獲得した「やまと豚」を活かした  
新しい売場、商品、食べ方の提案をします。

2018年2月14日（水）～16日（金） 幕張メッセ

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）は、2018年2月14日から16日まで、幕張メッセで開催される「第52回 スーパーマーケット・トレードショー2018」に出展します。

今回は、2017年にベルギーで開催された iTQi（国際味覚審査機構）の審査会で当社の「やまと豚」が Superior Taste Award（優秀味覚賞）「三つ星」を3年連続で獲得し、クリスタル味覚賞に輝いたニュース（国産豚肉として初）に加え、同じく iTQi 2017で「三つ星」を獲得した「やまと豚の骨付ハム」のコーナーや、管理栄養士による食べ方の提案、業務用新商品の紹介などを中心に行ないます。

当社の「やまと豚」は、厳しい血統管理を行なってブランドを確立。農林水産省が定

める農場 HACCP の認証農場で極めて厳格な衛生管理を行い生産していることから、食の安全・安心を重んじるスーパー・精肉店、飲食店と、その顧客の消費者から高い評価を得てきました。

従来よりスーパー・マーケット・トレードショーでは精肉、およびハム・ソーセージなどの加工品の展示を中心に、当社の6次産業化への取り組みや、飼料米を養豚に活用した地域循環型農業の推進などを紹介してきましたが、今回はそれらに加え、やまと豚とその加工品のクオリティの高さや、新しい食べ方提案などを前面に出して紹介します。

## 【「第52回スーパーマーケット・トレードショー2018」出展概要】

### ■調理実演・試食

「やまと豚」を使った味付け肉、骨付ハム、生ソーセージなどの試食

### ■iTQi「三ツ星」コーナー

「やまと豚」が iTQi（国際味覚審査機構）2017年度審査会で、優秀味覚賞「三つ星」を3年連続で獲得し、クリスタル味覚賞に輝いたニュースおよび「やまと豚」の厚切り肉・骨付き肉のコーナー

### ■ハム・ソーセージ&加工品コーナー

### ■iTQi「三ツ星」の 骨付ハムコーナー

### ■管理栄養士の食べ方提案コーナー

### ■業務用を中心とした新商品コーナー

### ■フリーデンの企業活動紹介コーナー



## 【「第52回 スーパーマーケット・トレードショー2018」開催概要】

開催期間：2018年2月14日（水）～16日（金） 10:00～17:00（最終日は16:00）

開催場所：幕張メッセ 当社ブース：3-403

### 【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：落合あづさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314