



MAPLE LEAF FOODS JAPAN

Toranomon 2-chome Tower 10F, 2-3-17 Toranomon, Minato-ku,
Tokyo, Japan 105-0001

2019年6月6日

お取引先各位 御中

日本メープルリーフフーズ株式会社
セールスグループ

2019年度 iTi (International Taste Institute) において優秀味覚賞「三ツ星」を受賞

拝啓

貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて先日ベルギーで開催されました2019年度 iTi (International Taste Institute)において、当社 Lethbridge 工場の「大麦仕上三元豚」が最高レベルの優秀味覚賞「三ツ星」を獲得致しましたので、ここにご報告申し上げます。これは日本市場における輸入豚肉として初の快挙で、名誉ある受賞を遂げられたことを大変光栄に思うと共に、これまでお力添えいただきました皆様には心より感謝申し上げます。



iTi (International Taste Institute) は昨年度までは iTQi という名称で行われていた審査で、ベルギー・ブリュッセルに本部を置き、世界中の食品の味を審査し、優れた食品を認定・表彰する機関です。審査団は、ヨーロッパで権威のある調理師協会やソムリエ協会に所属、イギリス王室やフランス大統領の専属シェフなども務めるシェフ・ソムリエ 200人以上で構成されており、審査の方法は商品を特定できるようなブランド情報、パッケージなどを全て取り除き、100%ブラインドテストによって採点されます。「味」「香り」「食感」「見た目」「第一印象」5項目においてそれぞれ100点満点で採点され、総合評価70点を獲得すると、点数に応じて▽3つ星(極めて優秀、総合評価90以上)▽2つ星(特記に値する、80以上~90未満)▽1つ星(おいしい、70以上~80未満)の3段階の「優秀味覚賞」が贈られます。

今回、「大麦仕上三元豚」はこの5つの項目全てにおいて90点以上の評価を受け、総合点では基準を大きく上回る95点を獲得しており、第一線で活躍する一流シェフの舌をも納得させる「美味しさ」が極めて秀でていることが専門家から認められました。





MAPLE LEAF FOODS JAPAN

Toranomon 2-chome Tower 10F, 2-3-17 Toranomon, Minato-ku,
Tokyo, Japan 105-0001

以下に当社「三ツ星」受賞についての記事もご紹介申し上げます。

2019年6月6日付 「畜産日報」より

○ 「大麦仕立三元豚」が、日本市場の輸入豚肉で初のiTQi三ツ星獲得 徹底したおいしさ・品質・皮はぎにこだわり品質を追求—メープルリーフフーズ

メープルリーフフーズがレスブリッジ工場
生産する「大麦仕上三元豚」が、国際味覚審査
の iTi で日本市場における輸入豚肉では初め
て、最上位評価の三ツ星を獲得した、と発表し
た。iTQi は昨年度までは iTQi の名称で行われ
ていた審査が、評価・審査の焦点をより一層「味」
に特化し、今年度から iTi と名称を変更したも
の。なお同商品は昨年度の iTQi で二ツ星を獲
得していた。

iTi の審査団は、ヨーロッパで権威のある調
理師協会やソムリエ協会に所属、英国王室やフ
ランス大統領の専属シェフなども務めるシェ
フ・ソムリエ 200 人以上で構成され、審査は商
品の特定を防ぐためにパッケージを外し、ブラ
インドテストによって採点する。味、香り、食
感、見た目、第一印象の 5 項目を各 100 点満点
で採点し、総合評価で 90 点以上を三ツ星（極
めて優秀）、80 点以上 90 点未満を二ツ星（特
記に値する）、70 点以上 80 点未満を一ツ星（お
いしい）の 3 段階で優秀味覚賞が贈られる。



今回の審査で「大麦仕立
三元豚」は 5 項目全てで 90
点以上の評価を受け、総合
点では基準を大きく上回る
95 点を獲得し、第一線で活
躍するシェフの舌をも納得
させるおいしさが極めて秀
でていた証明となった。レス
ブリッジ工場は日本向け工
場として操業当時から、徹
底したおいしさ・品質にこだわ

り、品質面を追求して「皮はぎ」にこだわっ
ている。同社は三ツ星獲得について「こだわりを
一切妥協することなく追求し続けた取組が、今
回の三ツ星獲得につながった。一流シェフから
『極めておいしい』と太鼓判をもらえた意義は
大きく、工場にとっても大きな励みとなる。厳
しい競争にさらされている日本市場でもこれか
ら『おいしい』製品を提供できるように努力
を続けていきたい」とコメントしている。

2019年6月6日付 「食肉速報」より

(6) 令和元年〈2019年〉6月6日(木) 食 肉 速 報 (第三種郵便物認可) 第10296号

日本畜産物輸出促進協会の「FOOD TAIPEI 2019」に出展
日本畜産物輸出促進協会は19、22日に台湾台北で開かれる「FOOD T
AIPEI 2019」でジャパンパビリオンに出展し牛肉など(他の畜産物
は鶏卵、牛乳・乳製品)のPR活動を行う。
国際総合食品見本市である同展内に日本畜産物のブースを設置し、レス
トラン関係者やバイヤーに対するPR活動を行う。なお、同協議会は海外で
今後もPR活動を継続的に実施していく予定。

日本向け専用工場であるレスブリッジ工場では肉質の徹底追求のため、日
本と同じく皮はぎ方式を導入。20年以上にわたり、日本の消費者に愛される
商品を提供している。同社では今回の受賞に際して「日本向け工場として操
業当時から徹底しておいしさ・品質を追求しており、品質重視の観点から皮
はぎ方式にこだわってきた。そのために一切妥協することなく、こだわりを
もった当社の取り組みが三ツ星につながった」とコメント。さらに「現役の
一流シェフから「きわめておいしい」と太鼓判をいただいた意義は大きく、
工場にとっても大きな励みとなる。厳しい競争にさらされている日本市場に
おいて、今後も高品質でおいしい製品を届けられるよう、より一層惜しみな
い努力を続けていきたい」としている。

昨年度まで「iTQi」の名称で行われたiTQiは、世界中の食品の味を審査
し、優れた食品を認定・表彰する機関。今年度から評価・審査をより一層「味」
に特化したことを明確にするため、名称を変更した。審査団は欧州で権威のある
調理師協会やソムリエ協会に属するシェフ・ソムリエ200人以上で構成され、
審査は商品特定するブランド情報、パッケージなどをすべて取り除き、完
全なブラインドテストによって採点される。「味」「香り」「食感」「見た目」「第
一印象」の5項目においてそれぞれ総合評価70点以上を獲得すると、点数に
応じて三ツ星(きわめて優秀、総合評価90以上)、二ツ星(特記に値する、80
以上90未満)、一ツ星(おいしい、70以上80未満)の3段階の「優秀味覚賞」
が贈られる。「大麦仕上三元豚」は5項目すべてで90点以上の評価を受け、総
合点では基準を大きく上回る95点を獲得。第一線で活躍する一流シェフの舌
を納得させる「おいしさ」が秀でていることを証明する結果となった。



メープルリーフフーズ社「大麦仕上三元豚」がiTQiで「三ツ星」獲得
メープルリーフフーズ社レスブリッジ工場(カナ
ダ)の「大麦仕上三元豚」がこのほど、ベルギー・
ブリュッセルで開催されたiTQiで、最上位評価と
なる「三ツ星」を受賞。日本市場における輸入豚肉
としては初となる快挙を達成した。

今後とも変わらぬご指導ご支援を賜りますようお願い申し上げます。
まずは略儀ながら書中をもってご案内申し上げます。

敬具