



MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2020 年 6 月 5 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

2020 年度 iTi (International Taste Institute) において 優秀味覚賞「三ツ星」を 2 年連続受賞

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 2020 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。昨年の受賞に続き 2 年連続の「三ツ星」受賞となり、これは日本市場における輸入豚肉として初の快挙です。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 点以上を獲得すると、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。

今年は世界的なコロナ禍の影響もあり、一時は出品自体も危ぶまれましたが、そのような状況下でも変わることなく「三ツ星」を受賞し、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たことは工場にとっても大変大きな励みとなりました。今後ますます品質と美味しさを追求して邁進してまいります。





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。

2020年6月3日付 「食肉速報」より

(5) 令和2年〈2020年〉6月3日(水) 食 肉 速 報 (第三種郵便物認可) 第10531号

CSFワクチン接種、大阪が5日、和歌山が8日、兵庫が15日から牛豚疾病小委でCSFワクチン接種プログラムが認められたことを受けて大阪府は5日、和歌山県が8日、兵庫県が15日からワクチン接種を開始する。同府県でワクチン接種が開始されることから、これらの県で生産および処理された豚、猪ならびにそれらの由来製品に対する輸出検査証明書の交付を一時停止する。

また、同社によると、レスブリッジ工場では味と肉質の追求だけでなく、衛生管理を徹底したことで、業界で唯一60日間の賞味期限を達成。同社は今回の受賞について「ことしはとくに世界的なコロナ禍での審査となり、一時は出品も危ぶまれたが、2年連続での三ツ星受賞という快挙は大変な励みとなる。現在、同工場では早期からのコロナ対策を惜しみなく実施することで、日本への供給を止めることなく継続することができている。今後も最大限の対策を実施し、お客さまに安心して使ってもらえるよう対策を継続するとともに、今回の三ツ星受賞の栄誉に恥じることのないよう、一層品質とおいしさを追求してまい進していく」とコメントしている。

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、日本と同様に皮はぎ方式を導入。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。効率より肉質を重視する」という工場の徹底した姿勢は味にも表れており、実際に食べた人からは「あつさりした脂身がおいしい」「くさみが一切ない」などの高評価の声が多く聞かれるという。さらにブランドを開示せずに販売している量販店などでも、消費者から「この豚肉はおいしい」「どこの豚肉か知りたい」と問い合わせを受けることもあるなど、「大麦仕上三元豚」に対する味の評価は一樣に高い。



大麦仕上三元豚

メープルリーフフーズ「大麦仕上三元豚」が2年連続でiT「三ツ星」

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iTにおいて、昨年に続き最上位評価となる「三ツ星」を獲得。2年連続受賞の快挙を成し遂げた。連続して「三ツ星」を受賞している豚肉は世界でわずか2ブランドのみ。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、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人以上で構成される審査団が、ブラインドテストによって採点する。その平均点が90点以上を超えた商品のみが「三ツ星」を受賞できるという非常に厳しいものだ。

2019年6月3日付 「畜産日報」より

○ メープルリーフフーズの「大麦仕上三元豚」が2年連続でiT三ツ星獲得

メープルリーフフーズはこのほど、レスブリッジ工場(アルバータ州)で生産する「大麦仕上三元豚」が国際味覚審査のiTで2年連続で三ツ星を獲得した、と発表した。

「大麦仕上三元豚」は昨年日本市場の輸入豚肉として初めて三ツ星を獲得した。なお、連続して三ツ星を獲得している豚肉は世界でわずか2ブランドのみとなる。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、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人以上で行い、平均点が90点を超えた商品のみが三ツ星を獲得する。

レスブリッジ工場は、日本向け専用工場、肉



大麦仕上三元豚

質を徹底追及するために日本と同様の皮はぎ製法を導入している。20年以上に渡り日本に提供している。徹底

して効率よく肉質を重視しており、消費者からの評価も高い。さらに徹底した衛生管理により、賞味期限60日間も達成している

同社は2年連続での三ツ星獲得という快挙にたいし「今年は世界的なコロナ禍の中での審査実施となり、出品も危ぶまれたが、2年連続で三ツ星を受賞したことは励みになる」とコメントしている。なお同工場では、早期からコロナ対策を実施することで、日本への供給を止めることなく継続しており、今後も最大限の対策を継続し、品質とおいしさを追求していくとしている。

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