

今回の受賞に対し同社は「4年連続での三ツ星受賞は、私たちの豚肉がた
だおいしいだけでなく、つねにそのおいしさを安定して提供できているこ
とへの証明ともなり、大変誇らしく思う。他社が容易に達成できない偉業で
もあり、大きな励みとなる」とコメント。さらに昨年発生したカナダ国内の
洪水に起因した物流の混乱で、安定供給の実現は困難をきわめているが、「ど
のような環境下でもお客さまへおいしい・安全な豚肉を安定してお届けする
ことを最優先に社をあげて全力を尽くす」と意気込みを語った。

レスブリッジ工場は日本向けの専用工場であり、肉質の徹底追求のために
輸入豚肉では希少となる皮はぎ方式を導入。20年以上にわたり効率・採算重
視に傾くことなく、あくまでも味・肉質を重視する姿勢を貫いている。実際
に食べた人からは「あっさりした脂身がおいしい」「ぐさみが一切ない」「冷
めても固くならない」などの高評価を得ている。また、徹底した品質管理に
より、業界で唯一「賞味期限60日」を達成している点も、昨今の物流の混乱
下においてはさらなる高評価へとつながっている。

また、メープルリーフフーズ社は食品業界の中でいち早く、「実現がむずか
しい」といわれているカーボンニュートラルを達成したことも知られ、S
DGsや妊娠ストールの廃止といった、次世代へ向けた取り組みも積極的行
っている。

「おいしい」が安定していることの証明となった。
また、メープルリーフフーズ社は食品業界の中でいち早く、「実現がむずか
しい」といわれているカーボンニュートラルを達成したことも知られ、S
DGsや妊娠ストールの廃止といった、次世代へ向けた取り組みも積極的行
っている。

メープルリーフフーズ「大麦仕上三元豚」が4年連続でITI「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ITI2022において、最上位
評価となる「三ツ星」を昨年に続いて受賞した。



達成した会社から
お届けします。
審査は製品を特定するブランド情報やパッケージな
どをすべて取り除き、200人以上の現役シェフ・ソ
ムリエがブラインド試食テストによって採点。90点以
上を獲得した製品のみが「三ツ星」となる非常に狭き
門の中、今回で4年連続の受賞となった。「大麦仕上
三元豚」の品質が決して一過性のもではなく、実力



に裏付けられた「おいしい」が安定していることの証明となった。
また、メープルリーフフーズ社は食品業界の中でいち早く、「実現がむずか
しい」といわれているカーボンニュートラルを達成したことも知られ、S
DGsや妊娠ストールの廃止といった、次世代へ向けた取り組みも積極的行
っている。

○ メープルリーフの「大麦仕上三元豚」が4年連続でITI三ツ星獲得
安定したおいしさの証明、物流混乱下でも安定供給を最優先に対応

メープルリーフフーズのレスブリッジ工
場で生産する「大麦仕上三元豚」が、IT
I(国際味覚機関)の最上位評価となる三
ツ星を受賞した。4年連続での三ツ星獲得
となった。審査では、製品を特定するブラ
ンド情報やパッケージなどを全て取り除き、
200人以上の現役シェフ・ソムリエがライ
ンド試食テストによって採点する。90点以
上を獲得した製品のみが三ツ星となる狭き門で、
同社は4年連続受賞について、一過性のもので
はなく安定したおいしさの証明だとしている。

レスブリッジ工場は、日本向け専用工場で、
肉質の徹底追求のために輸入
豚肉では希少となる皮はぎ方
式を導入している。20年以上
に渡り効率・採算重視に傾くこ
となく、あくまでも味・肉質を
重要視し続けている。品質管理
も徹底しており、業界で唯一、
賞味期限60日を達成しており、
昨今の物流混乱の状況下でま
ずまず高評価を受けている。同
社はさらに、実現が難しいとさ
れる食品業界の中でいち早く、
カーボンニュートラルを達成し



ており、SDGsや妊娠ストール廃止など、次世代に
向けた取り組みにも積極的だ。

4年連続の三ツ星獲得に
ついては「豚肉がただおいし

いだけではなく、常においしさを安定して提供
できていることへの証明ともな
り、誇らしく思う。他社が容易
に達成できない偉業であり励み
になる」とコメントしている。
加えて、昨年発生したカナダ国
内の洪水に起因した物流混乱
に関しては、「どのような環境
下でも顧客においしい・安全な
豚肉を安定して届けることを最
優先に、社を挙げて全力を尽く
す」と厳しい状況下でも、顧客
への安定供給を最優先にする
としている。



達成した会社から
お届けします。