

ラルを達成した会社として知られており、業界のリーディングカンパニーとして一層SDGsへの取り組みを強化している。

同社では今回の受賞に際し、「3年連続での三ツ星、そしてクリスタル賞の受賞は私たちの豚肉が真においしいことへの証明で大変な快挙であり、大きな励みとなる」とコメント。さらに「コロナ発生以降、当工場では早期から惜しみなく対策を実施することで、日本への安定供給を第一に稼働してきた。今後もお客さまに安心して使ってもらえるよう、最大限の対策を継続するとともに、今回の三ツ星、クリスタル賞受賞の榮譽に恥じることはないよう、一層品質とおいしさを追求してまい進していきたい」と決意を新たにしている。



メープルリーフフーズ「大麦仕上三元豚」が3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iTiにおいて、最上位評価となる「三ツ星」を受賞。さらに3年連続での三ツ星受賞を達成した製品のみならず「クリスタル賞」を受賞する快挙を成し遂げた。今回の受賞総数は2218製品、その中で「クリスタル賞」受賞の榮譽に輝いたのはわずかに29製品のみ。審査は製品を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、200人以上のシェフ・ソムリエで構成される審査団が、ブラインド試食テストによって採点。平均点が90点以上の商品のみが「三ツ星」を受賞できる。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。「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「脂身があっさりしている」「くさみが一切ない」など、おいしさに関する高い評価を受けている。また、徹底した衛生管理により、賞味期限は60日を達成。さらに近年は日本においてもSDGsの取り組みが注目される機会が増えたが、同社は世界の食品会社の中で先駆けてカーボンニュートラルを達成した会社として知られており、業界のリーディングカンパニーとして一層SDGsへの取り組みを強化している。

○ メープルリーフの「大麦仕上三元豚」が3年連続でiTiで三ツ星獲得

メープルリーフフーズのレスブリッジ工場生産する「大麦仕上三元豚」がiTi(国際味覚機関)の最上位評価となる三ツ星を受賞した。3年連続の三ツ星獲得となり、3年連続で三ツ星受賞を達成した製品にのみ贈られるクリスタル賞も受賞した。iTiの審査は商品特定するブランド情報やパッケージを取り除き、ブラインド試食テストで採点するもの。200人以上のシェフ・ソムリエで構成する審査団の平均点が90点を超えた商品のみが三ツ星を獲得できる。

今回の受賞に対し同社は「3年連続での三ツ星とクリスタル賞の受賞は、私たちの豚肉が真においしいことへの証明で、大変な快挙。大きな励みとなる」とコメントしている。コロナ禍では、早期から対策を実施することで日本向け商品の安定供給を第一に稼働しており「今後も安心して使ってもらえるよう、最大限の対策を継続し、今回の受賞の榮譽に恥じることはないよう、一層品質とおいしさを追求していく」としている



レスブリッジ工場は日本向け専用工場、肉質の徹底追求のため日本同様に皮はぎ方式を導入し、20年以上にわたり、商品を提供している。効率よりも肉質を重視する、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も「あっさりした脂身がおいしい」や「臭みが一切なくおいしい」など好評を得ている。徹底した衛生管理により、賞味期限が業界唯一の60日間を実現している。さらに世界の食品会社に先駆けてカーボンニュートラルを達成しており、一層SDGsへの取り組みも強化している。