



MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2023年6月8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

2023年度 ITI (International Taste Institute) において 優秀味覚賞「三ツ星」を5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。

さて先日ドバイにて開催されました2023年度 ITI (International Taste Institute)において、当社 Lethbridge 工場の「大麦仕上豚」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。今回で5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唯一の快挙です。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するシェフ・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90点以上を獲得すると「三ツ星」が贈られます。

次項にて、今回の「三ツ星」受賞についてご紹介いただきました記事もご案内申し上げます。



MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2022年6月6日付 「食肉速報」より

火) 食 肉 速 報 (第三種郵便物認可) 第11247号

レスブリッジ工場は日本向けの専用工場であり、肉質の徹底追及のために輸入ポークでは希少となる皮はぎ方式を導入し、20年以上にわたり効率・採算重視に傾くことなく、あくまで味・肉質を最重視する姿勢を貫いている。この結果、実際に食べた人からは「あっさりした脂身がおいしい」「くさみが一切ない」「冷めても硬くならない」などの高評価を得ている。為替で円安が続いた過去2年半も、飼料の質を落とさず、畜種のレベルも維持しながら、つねに高いレベルを旨としてきたことが結果に現れているといえそうだ。

今回の受賞に対し同社は「5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あると考えており、大きな励みとなる」とコメント。さらに「どのような環境下でもお客様へおいしく、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していく」としており、昨今の厳しい状況下においても、日本向けにますます注力していく同社の姿勢は揺るがないようだ。



「三ツ星」となる非常に狭き門の中、今回で5年連続の快挙となった。「大麦仕上三元豚」の安定した「おいしさ」が際立っていることが証明されたといえる。

メープルリーフフーズ「大麦仕上三元豚」が5年連続でITI「三ツ星」メープルリーフフーズ社(カナダ)のレスブリッジ工場で生産する「大麦仕上三元豚」がこのほど、ドバイで開催されたITI2023において、最上位評価となる「三ツ星」を受賞した。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5年連続の快挙となった。「大麦仕上三元豚」の安定した「おいしさ」が際立っていることが証明されたといえる。

2023年6月7日付 「畜産日報」より

○ メープルリーフフーズ社「大麦仕上豚」が5年連続でITI「三ツ星」獲得の快挙

日本メープルリーフフーズ(東京都港区)はこのほど、カナダ・アルバータ州のメープルリーフフーズ社レスブリッジ工場が生産する「大麦仕上豚」が、ドバイで開かれた「ITI2023」(国際味覚審査機構)で、最上位評価となる「三ツ星」を受賞したと発表した。同ブランドの「三ツ星」受賞は5年連続となり、安定した「おいしさ」が世界のトップシェフ・ソムリエに認められたことの証左といえる。

今回の5年連続の三ツ星受賞について、同社は「私たちの豚肉がただおいしいだけでなく、常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」とコメントしている。そのうえで、「どのような環境下でもお客様へおいしく、安全なお肉を安定してお届けすることを最優先に、社を挙げて全力を尽くす」と、厳しい状況下でも日本向けに高品質な豚肉の供給に注力することへ



の意気込みを語った。

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いたうえで、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する。「三ツ星」は審査で90点以上を獲得した製品のみにも与えられる。このような非常に狭き門のなかでの5年連続の快挙となった。

レスブリッジ工場は日本向けの専用工場、肉質を追求するため輸入ポークでは希少となる皮はぎ方式を導入している。効率や採算重視に傾注せず、20年以上に渡ってあくまで味・肉質を最重視する姿勢を貫いている。結果、「大麦仕上豚」を食した人からは「あっさりした脂身がおいしい」「臭みが一切ない」「冷めても固くならない」など高い評価を得ている。同社にとっては、過去2年半、為替が円安で推移したにも関わらず、飼料の質を落とさずに畜種のレベルを維持し、常に高い品質水準を目指していたことが結果として現れたといえる。

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