



# MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2024年1月19日

お取引先各位

日本メープルリーフフーズ株式会社  
セールスグループ

## 2024年度 ITI (International Taste Institute) において 優秀味覚賞「三ツ星」を6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2024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**6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無二の快挙となります。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。





# MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

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。

2024 年 1 月 18 日付 「食肉速報」より



メイプリーフフーズ「大麦仕上豚」が6年連続でITI「三ツ星」

メイプリーフフーズ社（カナダ）のレスブリッジ工場が生産する「大麦仕上豚」がこのほど、ドバイで開催された ITI 2024 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、「大麦仕上豚」は今年で6年連続受賞の快挙となった。単発での獲得でなく、何年も継続して「三ツ星」を獲得し続けるためには、安定した「おいしさ」が不可欠であり、「大麦仕上豚」の「おいしさ」と品質の安定感が際立っていることの証明ともいえそうだ。

今回の受賞に対し、日本におけるITI総合代理店ジェットエイト㈱は「ITIにおいて、星をとること自体がむずかしい中、6年連続での三ツ星取得は感嘆すべきことだ。つねに最高の肉質・味を追求するメイプリーフフーズ社の情熱と執念が引き寄せた結果だと認識している。ITIは世界で最も権威のある食味審査をする団体であり、星を取得された食品が、今後も日本の食文化の中で確固たる地位を築かれることを望んでいる」と祝した。

レスブリッジ工場は日本向けの専用工場であり、肉質の徹底追及のために輸入ポークでは希少となる皮剥ぎ方式を導入。20年以上にわたり効率・採算重視に傾くことなく、あくまで味・肉質を最重視する姿勢を貫いている。

メイプリーフフーズ社は「6年連続での三ツ星受賞は、私たちの豚肉がおいしいだけではなく、つねにそのおいしさを安定してお客へ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。自給自足の農家との取り組み・大麦小麦中心の飼料・肉質を重視する皮剥ぎ方式、これらがトータルとしておいしさを引き立てているという点を評価していただいている」とコメント。さらに「どのような環境下でも、つねにお客へおいしさを届けることを最優先に社をあげて全力を尽くしていく」と改めて決意を述べた。同社は今後も引き続き北米でも珍しい「かわはぎポーク」の優位性をアピールしていく。



# MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2024年1月19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6年連続 iTi 「三ツ星」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で生産する「大麦仕上豚」が、このほどドバイで開かれた「iTaste2024」（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6年連続の快挙となる。

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全て取り除き、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する。90点以上を獲得した製品のみが「三ツ星」となる。この狭き門のなか、6年連続で「三ツ星」を獲得したのは、「大麦仕上豚」の安定した「おいしさ」が際立っていることの証明といえる。

日本メープルリーフフーズ社によると、6年連続の三ツ星獲得を受けて、日本の iTi 総合代理店のジェットエイト㈱からも、「星を取ること自体が難しいなか、6年連続での三ツ星取得は感嘆すべきこと。常に最高の肉質・味を追求するメープルリーフフーズ社の情熱と執念が引き寄せた結果と認識している。iTaste は世界で最も権威のある食味審査をする団体であり、星を取得した食品が今後も日本の食文化のなかで



確固たる地位を築かれることを望んでいる」と受賞を称えるメッセージが寄せられたという。

また、メープルリーフフーズ社は、「6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はなく、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。自給自足農家との取組み、大麦・小麦中心の飼料、肉質を重視するかわはぎ方式、これらがトータルとして味のおいしさを引き立てているという点を評価していただいている。どのような環境下でも、常にお客様へおいしさをお届けすることを最優先に社を挙げて全力を尽くす」とし、今後も引続き、北米でも珍しい「かわはぎポーク」の優位性をアピールしていく方針だ。

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