



MAPLE LEAF FOODS JAPAN

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

2025年1月9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

2025年度 ITI (International Taste Institute) において 優秀味覚賞「三ツ星」を7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。

さて先日ドバイで開催されました2025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。今回で7年連続の「三ツ星」受賞となり、10年間で7回三ツ星を受賞した製品のみにも与えられる「ダイヤモンド・テイスト賞」も合わせて受賞致しました。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持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 Toranomom, Minato-ku,
Tokyo, Japan 105-0001

2025年1月9日付 「食肉速報」より

メープルリーフフーズ社「大麦仕上豚」が7年連続でITI「三ツ星」獲得 最短7年でのダイヤモンド・テイスト賞は快挙

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「大麦仕上豚」がこの1月にドバイで開
催されたITI2025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。90点以上
を獲得した製品のみが「三ツ星」となる狭き門の中、
「大麦仕上豚」は今回で7年連続受賞の快挙となり、
最短でダイヤモンド・テイスト賞を受賞したことに
なる。

今回の受賞について、メープルリーフフーズ社は
「4年ほど前から始まった飼料コスト高・肥育コスト
高という環境の中で、あえて私たちは飼料のダウング
レード化・母豚/種豚の見直しという流れを追わな

かった。コストアップにつながった
としても、愚直においしい豚肉生
産を求めていったことが、この7年
連続三ツ星受賞につながっていっ
たと考えている。すべては、おいし
いと言っていただけの消費者のた
めに、これからも自給自足農家と
の取り組み、大麦・小麦中心の飼
料、そして肉質を重視する皮
剥ぎ方式を継続していくつもり
だ」と意気込みを語った。
同社は今後も引き続き、北
米では珍しい「かわはぎポー
ク」の味・肉質の優位性をア
ピールしていく方針だ。



2022年1月17日付 「畜産日報」より

(第三種郵便物認可)

畜産日報

(禁無複製転載)

2025年1月9日

○ メープルリーフフーズ社、「大麦仕上豚」が7年連続でITI「三ツ星」 最高位称号の「ダイヤモンド・テイスト賞」を最短7年で受賞の快挙

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生産する「大麦仕
上豚」が、今月ドバイで開かれた「ITI2025」(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7年連続となり、さらに最高位称号の「ダ
イヤモンド・テイスト賞」を受賞した。ダイヤモ
ンド・テイスト賞は過去10年間のうち7年間で
「三ツ星」を取得すると与えられるもので、7年
連続の「三ツ星」受賞によって最短で受賞する快
挙となった。

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、7年連続で「三
ツ星」を獲得したことについて、メープルリーフ
フーズ社は、「4年ほど前から始まった飼料コス
ト高・肥育コスト高という環境のなかで、あえて、
我々は飼料のダウングレード化、母豚・種豚の見
直しという流れを追わなかった。コストアップ
につながったとしても、愚直においしい豚肉生
産を求めていったことが、この7年連続の受賞



大麦仕上三元豚

につながっていったと考えている」としたう
えで、「すべては、おいしいと言っていただけの消
費者のために、これからも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
はぎ方式を継続していくつもりだ」と意気込み
を語っている。同社は今後も引き続き、北米でも珍
しい「かわはぎポーク」の味・肉質の優位性をア
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