

3年連続 iTQi ミツ星 クリスタルテイストアワードを受賞しました 日世のソフトクリーム「クレミア」



2016年6月 6日
日世株式会社



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、2016年の国際味覚審査機構(iTQi)にソフトクリーム「クレミア」を出展、2014年・2015年に続き3年連続で優秀味覚賞・ミツ星を獲得し、Crystal Taste Award(クリスタルテイストアワード)を受賞いたしました。授賞式は6月2日ベルギーの首都ブリュッセルにて行われました。



広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

国際味覚審査機構 (iTQi) とは

ベルギーのブリュッセルに本部を置く機関で、世界中の食品や食料品の「味」を審査し、優れた製品を優秀味覚賞として表彰します。2016年で設立12周年を迎える機関です。味の審査員はヨーロッパで最も権威のある15の調理師協会と国際ソムリエ協会 (ASI) に属する一流シェフやソムリエです。

優秀味覚賞 (Superior Taste Award)

授賞製品には3段階の優秀味覚賞が贈られます。

- ★★★ 三ツ星 Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上
- ★★ 二ツ星 Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上～90%未満
- ★ 一ツ星 Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上～80%未満

2016年のクレミアの評価

総合評定 92.2 / 100%	第一印象	92.50%
	見た目	95.30%
	香り	87.80%
	舌触り・食感	93.10%
	味	91.60%



クリスタルテイストアワード

Crystal Taste Award (クリスタル味覚賞) は3年連続で3ツ星を受賞した製品に与えられます。

言い換えれば、受賞した製品は3年間にわたって、3つの異なる審査員グループによって目隠し状態で審査され、90%以上の得点を獲得した製品です。

<http://www.itqi.com/jp/superior-taste-award/crystal-award/>

▲過去3年間の受賞製品



審査プロセス

- ・徹底した目隠し方式でパッケージおよび製品を特定するものをすべて取り除いた形で審査されます。
- ・各審査員は、官能分析を行い、全体的な味覚の素晴らしさ(最終評価における比重が最大)のほか、見た目や香り、質感、風味と食感などの基準に基づいて評価表に点数を付けます。
- ・異なる国籍を持つ審査員で構成される大規模な審査員グループで審査されます。
- ・審査では製品それぞれの味覚が絶対評価で審査され、製品間の優劣は競いません。
- ・この審査手順はベルギー経済省によって監督されます。

審査員が所属する 調理師協会と国際ソムリエ協会一覧

- ・フランス料理最高技術者協会 (Maîtres Cuisiniers de France)
- ・調理芸術アカデミー (Academy of Culinary Arts)
- ・ギリシャ調理師協会 (Hellenic Chefs' Association)
- ・フランス料理アカデミー (Académie Culinaire de France)
- ・ドイツ調理師協会 (Verband der Köche Deutschlands)
- ・スペイン調理師協会 (Federación de Asociaciones de Cocineros de España)
- ・イタリア調理師協会 (Federazione dei Cuochi Italiana)
- ・スウェーデン最優秀シェフ (Årets Kock of Sweden)
- ・ユーロトック (Euro-Toques)
- ・オランダマスターシェフ組合 (Gilde Van Nederlandse Meesterkoks)
- ・ポルトガル調理師協会 (Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal)
- ・クラフト・ギルド・オブ・シェフ (Craft Guild of Chefs)
- ・トルコ調理師協会 (Turkish Cooks Association)
- ・WMCS (World Master Chefs Society)
- ・ASI: 国際ソムリエ協会 (the Association de la Sommellerie Internationale)

上記出展: <http://www.itqi.com/jp/about-itqi.html>

iTQiのWebサイト(日本語版) <http://www.itqi.com/jp>

iTQi 2016開催パンフレット(日本語版・PDF)
<http://www.itqi.com/files/file/brochure/main/iTQi-brochure-superior-taste-award-JAP.pdf>

iTQi審査会の様子(動画) http://www.youtube.com/watch?v=TKt_stSakMY

日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして専門メーカーです。
※1952年に日世株式会社社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

