

国際味覚審査機構 iTQi ★★ ★ 三ツ星受賞
クレミアは5年連続 クレミア ザ ショコラは2年連続

2018年6月25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、2018年の国際味覚審査機構(iTQi)にソフトクリーム「クレミア」と「クレミア ザ ショコラ」を出展、クレミアは5年連続で優秀味覚賞・三ツ星を獲得、クレミア ザ ショコラは、昨年に続き2年連続で優秀味覚賞・三ツ星を獲得しました。授賞式は6月12日に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:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp



としあき
▲受賞会場にて 当社会長田中稔章(左)と執行役員茨田貢司(右)

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

2018年の評価

CREMIA 総合評定 91.3 / 100% 	第一印象	90.6 %
	見た目	92.5 %
	香り	91.3 %
	舌触り・食感	90.6 %
	味	92.5 %

CREMIA the Chocolat 総合評定 90.8 / 100% 	第一印象	90.0 %
	見た目	93.1 %
	香り	87.5 %
	舌触り・食感	91.3 %
	味	93.1 %





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・飲料品の「味」の審査をし、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周年を迎えた機関です。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。

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総合メーカーです。
※1952年に日世株式会社に変更。
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。

