

クレミアは6年 クレミア ザ ショコラは3年連続
国際味覚審査機構 iTQi ★★ ★ 三ツ星受賞



2019年7月3日



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、2019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6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3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24日にベルギーの首都ブリュッセルにて行われました。



▲クレミア ザ ショコラ クリスタル アワード 表彰式

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・東

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

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

2019年の評価



CREMIA

総合評定
93.6%/100%



CREMIA the Chocolat

総合評定
94.1%/100%



第一印象 94%

見た目 98%

香り 86%

舌触り・食感 94%

味 93%

第一印象 97%

見た目 95%

香り 89%

舌触り・食感 93%

味 89%





としあき

▲受賞会場にて 当社会長田中稔章(左)とマーケティング部部長森田文生(右)

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、世界の食品・飲料の「味」を審査し、優れた製品を優秀味覚賞として表彰します。

2005年に設立された機関です。

味の審査員はヨーロッパで最も権威のあるシェフ・ソムリエ協会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。

