



日本の豚

やまと豚



ITI (国際味覚審査機構) 審査会

12年連続「三ツ星」受賞

世界のトップシェフとソムリエが評価する
ITIの優秀味覚賞「三ツ星」とは？

70点以上に与えられる「優秀味覚賞」の
中でも90点以上を獲得した食品のみに
与えられる最高評定です。

★★★ 極めて優秀	総合 評定 90以上
★★ 特記に値する	総合 評定 80以上～90未満
★ 美味しい	総合 評定 70以上～80未満

国際的に認められた「おいしさ」の証しです。



2021年ダイヤモンド味覚賞受賞



株式会社フリーデン 本社 〒259-1201 神奈川県平塚市南金目227 Tel.0463-58-0123

www.frieden.jp



「やまと豚」が ITI (国際味覚審査機構) の 2026 年審査会で 2015 年度より 12 年連続最高評定の「三ツ星」を受賞。

フリーデンは、ITI (国際味覚審査機構) 2026 年審査会に自社農場で生産した「やまと豚」をエントリー。

世界の一流シェフやソムリエから厳選された審査グループによる目隠し方式官能分析の結果、優秀味覚賞「三ツ星」を受賞しました。

ITI 国際味覚審査機構の審査会と評価方式

International Taste Institute---ITI (国際味覚審査機構) 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」の審査をし、優れた食品を表彰・プロモーションする機関です。

審査は、ヨーロッパで権威のある各国の調理師協会および国際ソムリエ協会 (ASI)* に属する一流シェフとソムリエの中からさらに厳選された「大規模な審査グループ」による徹底した目隠し方式によって行われます。

各審査員は、第一印象、外観、香り、食感、味覚などの基準に基づいて評価表に点数を記入していきます。審査は、エントリーした食品ひとつひとつの長所を点数で評価するもので、食品同士の優劣を競うものではありません。総合評価 70 点以上の食品には、点数に応じて 3 段階の「優秀味覚賞」が贈られます。



※フランスマスターシェフ協会 / フランス料理アカデミー / 王立料理芸術アカデミー / ウェールズ料理協会 / ドイツ調理師協会 / スペイン調理師協会 / イタリア調理師協会 / キリシャシェフクラブ / オランダマスターシェフ組合 / ポルトガル料理人協会 / トルコ調理師協会 / World Chef's / NCA: 北欧調理師協会 / ASI: 国際ソムリエ協会 他

今回同時出品した
「やまと豚 骨付きハム」も
10 年連続で「三ツ星」を受賞。
2023 年には「ダイヤモンド味覚賞」も
受賞しました。



フリーデンでは「やまと豚」を原料に自社工場で製造した「骨付きハム」も同時にエントリーし 10 年連続で最高評定の「三ツ星」を受賞。フリーデンの加工品製造技術が世界的に高く評価された証しといえます。