

合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 〒115-0045 東京都北区赤羽二丁目 1番1号

2014年8月20日

西友、「中津からあげ むね(国産)塩味・醤油味*」が 『iTQi (国際味覚審査機構)』優秀味覚賞 (二ツ星) を受賞

合同会社西友が2014年4月に発売した「中津からあげ むね(国産)塩・醤油*」は、「iTQi (国際味覚審査機構)」が主催する味覚審査において「優秀味覚賞 (二ツ星)」を受賞いたしました。







中津からあげ むね(国産)醤油味



受賞メダル



受賞楯

iTQi (本部:ベルギー ブリュッセル)は、味覚及び商品設計を中心とした観点から、世界中の食品や飲料品に関する様々な評価を行っている国際機関です。今回、「優秀味覚賞 (二ツ星)」を受賞した「中津からあげ むね (国産)塩味・醤油味*」は、その素材と味について高い評価をいただきました。審査にあたり、日本から現地へ航空便で原料を送付し、国内の若菜店舗と同じ工程に基づき調理を実施いたしました。

評価は、味覚のほか、見た目や香り、質感、風味と食感などの基準で実施されます。これまで惣菜部門での受賞は少なく、また、唐揚カテゴリーでは、国内初と聞いております。 * 現在、「中津からあげ むね (国産) 醤油味」の販売はしておりません。

【iTQi(国際味覚審査機構 International Taste & Quality Institute)】

iTQi は、食品や飲料品の味覚を審査し、優れた製品を表彰・プロモーションする世界有数の独立した審査機関です。審査員は、ヨーロッパで最も権威のある 15 の調理師協会および 国際ソムリエ協会に属する一流シェフやソムリエで構成されています。

欧州、アジアなど世界中からエントリーされた商品を、企業名・商品名を伏せた目隠し審査で、他社との比較ではなく、その製品の味覚的満足度によって審査を行います。

授賞製品には3段階(三ツ星、二ツ星、一ツ星)の優秀味覚賞が贈られます。

◇iTQi ホームページ URL: http://www.itqi.com/jp

≪本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先≫ 合同会社西友 企業コミュニケーション部 広報室 03-3598-7760 ≪本件に関する一般の方からのお問い合わせ先≫ 西友フリーダイヤル 0120-360-373