

讃岐うどんパスタが「食品のミシュランガイド」2ツ星獲得！

iTQi2010で「優秀味覚賞」を受賞！世界のシェフ・ソムリエからその味が認められました。

大庄屋株式会社（香川県仲多度郡琴平町 1223-9 代表取締役 / 楠木哲雄）ではこのほど、弊社新商品『讃岐手打ち式パスタ』が、食品のミシュランガイドとも呼ばれる“ iTQi2010”において、優秀味覚賞（Superior Taste Award）を受賞いたしましたのでお知らせいたします。

日本のパスタとしても初の受賞で、『讃岐手打ち式パスタ』が世界的に認められ、高い評価を得たことによるものです。

「 iTQi・優秀味覚賞」について

優秀味覚賞（Superior Taste Award）は、優れた味覚と品質を持つ食品と飲料品の審査と表彰を目的とした賞であり、その審査会はベルギーのブリュッセルに本部を置く国際味覚審査機構（ iTQi）によって毎年開催されます。食品業界では「食品のミシュラン・ガイド」とも呼ばれます。

審査員は、ミシュランおよびゴー・ミヨなどで、その味覚力が認められたヨーロッパトップレベルのシェフやソムリエ 120 名。審査会は徹底した目隠し方式によって行われ、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 5 項目（製品の第一印象、製品の外観、香り、味覚、後味）に従ってスコアをつけ、評価の根拠となるコメントを残します。審査員全員から寄せられた最終スコアにより、授賞製品には以下の 3 段階の優秀味覚賞が贈られます。優秀味覚賞は入賞するだけでも、ミシュランの格付け 3 ツ星以上のレストランで取り扱われるクラスと認定されるほど、審査の厳しい権威のある賞です。

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



大庄屋では、優秀味覚賞 2 ツ星を獲得。これは、日本のパスタとしても初の受賞となります。この受賞は、世界的な美食家、食の品質・味覚を最要視する専門家に認められたといえます。

厳しい審査の中、「特記に値する食品である」と評価され、また味覚部門においては、90%という高評価をマークいたしました。

<お問い合わせ先>

大庄屋株式会社（担当：岡崎・山地）

TEL：0877-75-5980

FAX：0877-75-5476

E-mail：sanuki-udon@osyoya.com

「讃岐手打ち式パスタ」について

- 1．素材にこだわる：カナダ産パスタ用小麦「デュラム・セモリナ」と香川県産うどん用小麦「さぬきの夢2000」、讃岐うどんですでに一般的に用いられている「ASW」の3種類を独自の配合でブレンドいたしました。
- 2．製法にこだわる：讃岐うどんの製造ノウハウを生かし、「手打ち式（包丁切り）」で仕上げました。形状はフィットチーネですので、ソースとの相性も抜群です。茹で時間は2分に成功（IH調理器具使用の場合）。



うどんでありパスタでもある。塩水でなく、茹でるところからもうどんそっくりな麺ですが、パスタのシコシコした歯ごたえに、讃岐うどんのモチモチ感が加わった「新感覚のパスタ」です。

大庄屋より

この度の iTQi「優秀味覚賞」受賞という栄冠は、お客様に安全でおいしい食品をお送りするものとしてとても誇り高いものです。「パスタのように国境を越えて多くの人々に愛される讃岐うどんを作りたい」と考えたのが商品開発のきっかけでしたが、パスタの本場で、しかもヨーロッパの権威あるシェフに、讃岐うどんパスタを認めていただけたことを嬉しく思います。

今回の2ツ星という高評価をいただきましたが、この結果に甘んじることなく、これからも改良を重ね、「讃岐うどんの素晴らしさ」を日本から世界へ伝えたいと思います。

大庄屋株式会社

設立：199年7月

代表者：楠木哲雄

所在地：〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町1223-9

TEL：0877-75-5980 FAX：0877-75-5476

URL：<http://www.osyoya.com>

以上



iTQi・優秀味覚賞の審査の様子 審査手順はベルギー経済省によって監督されます。

写真等の資料をご入用の際は、ご連絡いただければ郵送またはEメールにてお送りいたします。本件が御社メディアのお客様のお役に立つ情報となれば幸いです。

大庄屋