

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2022 年 6 月 1 日

日本の伝統食「おまめさん® 丹波黒黒豆」が ITI 優秀味覚賞認定で3つ星を受賞！ ～世界が認めた美味しさを、パッケージや特設サイトで紹介～

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）では、本年春にベルギーで開催された International Taste Institute（国際味覚審査機構）2022 年度審査会において、「おまめさん® 丹波黒黒豆」が、Superior Taste Award（優秀味覚賞：3つ星）を受賞しました。この受賞を機に、「おまめさん® 丹波黒黒豆」の美味しさや魅力を伝えるための取組みを強化します。

■International Taste Institute（国際味覚審査機構）（※以下、「ITI」）の概要

1 組織の概要

ITI は、ブリュッセルに拠点を置く、専門家による食品・飲料品の評価および認定における世界的リーダーです。

2 優秀味覚賞（Superior Taste Award）（※以下、「優秀味覚賞」）について

『一度きりの人生、できるだけ多くの美味しいものを飲み、美味しいものを食べたい』という信念のもと創設された賞です。2005 年以来、100 カ国以上から何千もの製品が評価されてきました。

味の評価は独立したプロの専門家集団（ミシュランガイドやゴ・エ・ミヨなどに代表されるヨーロッパで最も著名な飲食関連協会所属の 200 人以上のシェフとソムリエ）により、目隠し方式で、完全に静粛な環境で客観的な国際官能分析基準に沿って審査されます。

総合評価 70%を超えるスコアを獲得した製品には、それぞれ次の優秀味覚賞認定が付与されます。

☆☆☆	極めて優秀な製品：総合評価 90%以上
☆☆	特記に値する製品：総合評価 80%以上 90%未満
☆	美味しい製品：総合評価 70%以上 80%未満

【対象商品】

「おまめさん® 丹波黒黒豆」



■趣旨

「おまめさん® 丹波黒黒豆」は発売から40年を超えるロングセラー商品です。黒豆の中でも、とりわけ粒が大きく、美味しいと言われる品種「丹波黒」を使用した本品は、主におせち料理の一品として親しまれてきました。

ITIの審査においては、「光沢のあるビジュアル、調和のとれた味、総合的に素晴らしい商品」との評価をいただきました。

この受賞を機に、「おまめさん® 丹波黒黒豆」を日常のあらゆるシーンでお楽しみいただけるよう、その美味しさや魅力、味わい方を発信してまいります。



■取組みの概要

「おまめさん® 丹波黒黒豆」を日常のあらゆるシーンでお楽しみいただけるよう、その美味しさや魅力、味わい方を発信すること。

1 優秀味覚賞ラベル表示パッケージの採用

6月初旬から、商品の表面に優秀味覚賞（3つ星）ラベル、裏面にはITIの説明及び特設サイトの情報を表示します。

2 「おまめさん® 丹波黒黒豆」の魅力伝える特設サイトをオープン

2022年6月1日（水）から、「おまめさん® 丹波黒黒豆」の特設サイトをオープンします。

このサイトでは、「おまめさん® 丹波黒黒豆」の美味しさはもちろん、まだまだ知られていない魅力や価値をご紹介します。



ヨーグルト・日本酒・緑茶・コーヒー・アイスクリーム・ワインなどとのマリアージュをお楽しみください。



■「おまめさん® 丹波黒黒豆」とは

✓ 大粒の国内産丹波黒黒豆を使用

丹波黒黒豆は黒豆の中でもきわめて粒が大きく甘みが強い豆です。

栽培が難しく、収量が少ない希少価値の高い品種です。

✓ 品質へのこだわり

長年培った熟練の製法により、やわらかくふっくら、つや良く仕上げています。

✓ コクのある味わい

黒砂糖を加えることで、甘さをひかえながらもコクのある味わいに仕上げています。

✓ 楽しみ方いろいろ

お菓子やパン作り、料理の材料などにも、幅広くお使いいただけます。

■キャンペーン特設サイト

<https://www.fujicco.co.jp/kuromame/index.html>

お問い合わせ先

フジッコ株式会社 コア事業本部 豆事業部

TEL : 03-6912-2279

ホームページアドレス : <https://www.fujicco.co.jp/>