

公開日：6 月 2 日 それ以前の公開はお控え下さい

20 周年記念・優秀味覚賞受賞発表：日本からは 160 製品が受賞

ブリュッセル 2025 年 6 月 2 日

International Taste Institute は食品・飲料品の評価開始 20 周年を記念し、2025 年度優秀味覚賞製品を発表いたします。著名なシェフやソムリエからなる厳しい審査員団と厳格な評価プロセスで世界的に知られる当機構は、食品・飲料品の味覚基準を日々確立し続けています。今年度、日本からは 62 の飲料品と 98 の食品が優秀味覚賞を受賞しました。

当機構の審査員は世界中から集まる数千もの製品を綿密に評価し、美味しい製品に優秀味覚賞の星を授与します。審査対象製品はブラインドテイスティングで評価されます。様々な官能評価基準に基づき、製品の味覚に関する総合スコアが算出されます。受賞製品（70%以上の得点）には、そのパフォーマンスに基づいて 1 つ星、2 つ星、または 3 つ星が与えられます。



1 つ星「美味しい」
そのカテゴリー内で高い質の味です。
総合評価 70～80%



2 つ星「特記に値する」
同カテゴリー内で際立った味です。
総合評価 80～90%



3 つ星「極めて優秀」
同カテゴリー内で最高品質です。
総合評価 90～100%

日本製品は高い味覚基準を獲得

受賞した製品は様々な分野から成りますが、中でも今年の注目すべきジャンルには日本古来の発酵や伝統製法を元に作られた調味料や素材が高評価を獲得しています。これは、ヨーロッパの一流シェフが認めた日本の味が世界に広まる兆しとも言えます。こちらがその一例です。

-HITOSAJIYA「粒生胡椒」 3 つ星

- 株式会社 蔵元 中野商店「バルサミクリーム No.9」 3 つ星
- 蔵代味噌「神技」 2 年連続 3 つ星
- 株式会社岡崎屋「純黒にんにく」 2014 年度から連続 3 つ星
- 清水物産関東 FP 株式会社「青森県産黒大蒜」 2020 年度から連続 3 つ星

日本からの飲料で目立ったのは、お米やシャインマスカットなど日本独自の原料を元につくられたクラフトビールの受賞です。日本各地の特性を活かした新たな美味しさに、世界が注目しています。

- 株式会社丹後王国ブルワリー「Kyotango Shine Beer」 2 つ星

下記のビデオにて審査会の様子をご覧ください。

2025 年度の受賞製品は次のウェブサイトよりご覧いただけます。 [25 年度優秀味覚賞受賞製品](#)



権威ある審査員と厳格な評価プロセス

審査員は、厳格なプロセスに従って食品および飲料製品をブラインドテイスティングし、第一印象、視覚、嗅覚、味、食感（食品の場合）、最終的な感覚（飲料品の場合）を慎重に評価し、詳細なフィードバックを提供します。

当機構マネージング・ディレクターのローラン・ヴァン・ヴァッセンホフは次のように述べています：「当機構の専門審査員は消費者テストで使用するテイスターとは異なり、料理の経験と語彙力を備えています。そのため製品の美味しさだけでなく、その理由も説明できます」

優秀味覚賞は250名を超える審査員の権威により、世界でも有数の信頼される味覚認証とみなされています。審査員の一部をご紹介します：ベルナール・ヴォション（フランス大統領付き料理長）、クリスチャン・ブランカレオーニ（2022 年イタリア最優秀ソムリエ）、ガブリエル・ビ

スケ（M.O.F.および受賞歴のあるレストランシェフ）、フェラン・ビラ-プヨル（2022 年スペイン最優秀ソムリエ）、マイケル・ヴァンデルヘーゲ（受賞歴のあるレストランシェフ）



卓越した味覚を称えるプレステージ賞

<u>クリスタル味覚賞</u>	3年間連続で3つ星を獲得した製品に授与されます。
<u>ダイヤモンド味覚賞</u>	10年間で3つ星を7回獲得した製品に授与されます。

詳細や取材に関しては下記の連絡先までお気軽にお問い合わせ下さい

日本担当 中村 美紀 / 山根 由希 連絡先：03 4510 2763 japan@taste-institute.com