



Press Release  
報道関係者各位

令和5年6月22日  
ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社  
代表取締役社長 南里清久

創業 260 年のカフェがコーヒーにこだわって作った『コーヒーサンド』  
**2023 年「International Taste Institute」**  
**優秀味覚認定賞を受賞し、二冠を達成いたしました！**  
～「ひとときの贅沢」を追求した焼菓子“世界で認められたおいしさ”に～



ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社（本社：東京都中央区日本橋  
代表取締役社長 南里清久 以下「当社」）が販売する「Bicerin コーヒーサンド」が、世界的な  
食品・飲料品のコンテスト“International Taste Institute2023”において、優秀な製品に贈られ  
る『優秀味覚認定賞』を受賞いたしました。

「世界に発信したい“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた『OMOTENASHI  
セレクション』に続く受賞により、この度二冠を達成いたしました。

これからもお客様により良い商品をご提供できますよう、日々企業努力を重ねて参りたいと思  
います。






## ◇ITI (International Taste Institute) ◇



International Taste Institute(旧 iTQi) - (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。

審査会は、毎年ブリュッセルで行われており、ヨーロッパで権威のある 15 の調理師協会および国際ソムリエ協会 (ASI) に属する 200 人以上の一流シェフとソムリエの中から、さらに厳選された審査グループにより目隠し方式 (ブラインドテスト) で行われます。

### ◇審査方法 (感覚基準の定義) ◇

-  ① 視覚 (色、形状、透明度、光沢度、残留物の存在など。食品の視覚的な品質)
-  ② 質感 (口当たり、視覚、聴覚などの様々な感覚の組み合わせ。)
-  ③ 嗅覚 (食欲をそそる快適な香りや刺激性、新鮮さの判断など)
-  ④ 味覚 (口の中や舌の上で感じる味の特徴など)
-  ⑤ 飲食後感 (最終感覚=喉越し、満足感、飲食後の感覚など)

### ◇「Bicerin コーヒーサンド」◇

「ひとときの贅沢」を御家庭でも味わって頂けるよう、上質なバタークリームにトリノ最古のカフェが誇るコーヒー豆をブレンドし、ラム酒に丁寧漬け込んだレーズンをアクセントにしたコーヒー風味のクリームをサンドしました。

○公式オンラインショップ:

<https://shop.bicerin.co.jp/?pid=172621240>

○販売店舗: 直営 8 店舗

<銀座シックス店、新宿高島屋店、霞ヶ関中央合同庁舎第 2 号館店、六本木ヒルズ店、阪急メンズ東京店、阪急うめだ店、ミッドランドスクエア店 (名古屋)、博多阪急店>



コーヒーや紅茶に合う焼菓子にとことんこだわった“カフェタイム”のためのお菓子です。

===会社概要===

【カフェ/販売店舗情報】

<銀座シックス店 直通：03-6280-6088>

<新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>

<霞ヶ関中央合同庁舎第2号館店 直通：03-4590-0888>

<阪急メンズ東京店 直通：03-6252-5285>

<阪急うめだ店 直通：06-6313-0066>

<ミッドランドスクエア店（名古屋） 直通：052-527-8828>

<博多阪急店 直通：092-419-5558>

【販売店舗情報】

<羽田 SMILE TOKYO 本社：03-6262-1236>

<日本橋高島屋本館地下1階『THE BEST CHOICE』 代表：03-3211-4111>

<神保町いちのいち グランスタ丸の内店：03-6551-2956>

<神保町いちのいち 有楽町店：03-3213-4556>

<神保町いちのいち 経堂店：03-6413-1296>

<神保町いちのいち アトレ上野店：03-5828-2565>

<公式オンラインショップ：<http://shop.bicerin.co.jp/>>

社 名： ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

代 表 者： 代表取締役社長 南里清久

設 立： 平成17年1月24日(平成30年7月1日社名変更)

本 社： 東京都中央区日本橋2-15-8

U R L： <http://www.bicerin.co.jp/>

主な事業内容： コーヒーショップ並びにレストランの経営。コーヒーショップを加盟とする  
フランチャイズ組織の運営、経営指導、店舗設計、財務管理、ならびにこれら  
の教育・指導。

本件に関する問い合わせ先  
ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社  
広報部 PR 担当  
TEL: 03-6262-1236 / FAX: 03-6262-1236  
Mail: [press@bicerin.co.jp](mailto:press@bicerin.co.jp)