

長沼あいすの「真巧 麦豚ベーコン」が快挙！「食品のミシュランガイド」と言われている国際味覚審査機構の審査で三つ星を獲得！

株式会社長沼あいす（所在地：北海道長沼町、代表取締役：山口幸太郎）は、ベルギーに拠点を置く「食品のミシュランガイド」とも言われている国際味覚審査機構（International Taste Institute）の2020年秋の審査会において、最高ランクの三つ星を獲得しました。



長沼あいすの「真巧 麦豚ベーコン」は、北海道余市町の北島農場の麦豚を使用しています。北島農場の豚は地中深くから汲み上げた綺麗な地下水と抗生物質不使用の餌で健康に育っており、旨み成分であるグルタミン酸が平均の約2倍も多く含まれています。北島農場の新鮮な豚バラ肉を1枚ずつ丁寧に整形し、余分なものを取り除き、塩をすり込んで約2日間熟成させた後に、秘伝のピクル液に漬けて

約1週間熟成させます。加熱の工程では炭火のみを使用し、遠赤外線効果でじっくりと熱を入れると共に、桜のチップで燻すことで燻製と炭火の香ばしい香りにこだわっています。また、加水を一切行っていないため、凝縮された肉本来の旨味と食感を味わうことができます。「真巧 麦豚ベーコン」は、総合評定92.6のうち、味覚評定が97.0、食感評定が99.0という高得点で三つ星を獲得いたしました。



■長沼あいすについて

1994年に先代社長の山口真巧が長沼町でアイスショップ「あいすの家」をオープンしたことに始まる。絞りたての生乳と地場産の卵を使った美味しくてヘルシーなソフトクリームを販売。その後、中華まんじゅう、シュークリーム、ケーキ、焼き菓子などのスイーツを販売、更にチーズ、ハム、ベーコンと商品ラインアップを拡大。韓国、台湾、シンガポール、香港にも実店舗を構えるなど海外にも展開している。

■ 「International Taste Institute（国際味覚審査機構）」について

2005年設立。拠点をベルギーのブリュッセルに置き、世界中の食品・飲料品の味の評価および認定を行っている。審査員は、ヨーロッパの調理師・ソムリエ協会所属の200人を超える著名なシェフとソムリエで構成されており、これまで16000点を超える製品が認定されてきた。

<参考URL>

長沼あيسネットショップ

<https://aisunoie-ice.easy-myshop.jp/>

長沼あيسのベーコン

<https://aisunoie-ice.easy-myshop.jp/c-item-detail?ic=A000000010>

おウチで大北海道展

<https://ouchi-de-hokkaido.shop/?>

[category_id=5ecf4fb634ef0101d577b6fa](https://ouchi-de-hokkaido.shop/?category_id=5ecf4fb634ef0101d577b6fa)