「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」が世界的品評会 International Taste Instituteの2021年審査で優秀味覚賞 受賞！

稲作を中心に農薬不使用または低農薬・有機質肥料で栽培している「有限会社
田中農場（鳥取県八頭郡八頭町、代表取締役
田中里志）」は、世界中の食品･飲料品の「味」を審査する国際的権威のある機関のInternational Taste Institute
2021年審査において、白ねぎ香る白ねぎぽん酢の味覚と品質などが評価され「Superior Taste Award 2 Stars ★★(優秀味覚賞･二つ星)」を受賞しました。

■International Taste Institute（以下、ITI）とは

ベルギーのブリュッセルに拠点を置くITIは、世界中の食品・飲料品の「味覚」の評価・認定を行っています。審査員は、ヨーロッパで最も格式あるシェフ・ソムリエ協会から選出され、味に関する専門家たちによる目隠し（ブラインド）方式での審査で味の評価が行われます。各審査員は、製品の第一印象、外観、香り、食感、そして味・後味などの基準に基づいて評価表に点数を記入。ITIの審査は品質表示やパッキングなどを含めた商品全体ではなく、「味覚そのもの」に特化しています。

■白ねぎ香る白ねぎぽん酢について

この度受賞した「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」は、白ねぎの香りをしっかりと感じることができるぽん酢調味料です。農薬を使用せずに育てた白ねぎを醸造して作られた「白ねぎ酢」をふんだんに使い、白ねぎ酢の甘い香りと酸味を活かし、国内産醤油をベースに4種の柑橘と北海道産昆布だし、カツオだし、魚醤を加え美味しくまろやかに仕上げました。
「焼き白ねぎ」にかけると白ねぎの甘さをより引き立てます。

＜有限会社田中農場について＞

田中農場は、鳥取県八頭町の山間で、化学肥料や農薬は極力使用せず堆肥等の有機質肥料を用いた土づくりにこだわり、エコファーマーの認定を受け鳥取県特別栽培農産物を栽培しています。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com