

NEWS RELEASE

2025 年 1 月 14 日

「穀うま ロース」が ITI（国際味覚審査機構）の優秀味覚賞（3つ星）を受賞

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社（東京都目黒区 代表取締役社長：宮下功）は、ITI（International Taste Institute：国際味覚審査機構）の「2025 年度審査会」において、ブランド豚肉「穀うま ロース」が優秀味覚賞最高ランクの3つ星を受賞したことをお知らせします。

「穀うま」は、麦類を多く含む 6 種類の穀物をバランスよく配合したオリジナルの飼料を一定期間与えることで、一般豚と比較し旨み成分が約 2.7 倍※、コク・まろやかさ成分が約 1.6 倍※のおいしさを追求した豚肉です。外部認証を取得した全国各地の施設で、徹底した衛生管理・品質管理体制の下、食肉加工されており安定した供給が可能です。

※検査機関：ビューローベリタスエフイーエーシー（株）、部位：ロース（6 検体）、実施日：2023 年 4 月

弊社は、中期経営計画 2026 において基礎収益力の底上げを掲げ、食肉商品の付加価値化としてブランドミートの育成を進めており、今後もお客様へ価値ある商品をご提供してまいります。

（穀うまバラ・肩ロース・ヒレにおいても2つ星を受賞、初出品で同一ブランド4部位が星を獲得）



画像はイメージです



● ITI（International Taste Institute）の概要

審査員は世界トップレベルのプロのシェフとソムリエで構成されています。審査は目隠し方式で行われ、国際官能分析基準に基づき第一印象、外観、香り、味、食感（食品）または後味（飲料品）の5つの基準に沿って評価されます。

<https://www.taste-institute.com/ja/home>

● 評価いただいた点

- ・全体的に脂肪がうまく分散してバランスが調和された優れた品質である。
- ・口に含むと上品なスモーキーさ、甘み、旨みを感じられ、素晴らしくジューシーな味わいのおいしい豚ロース肉である。
- ・塩味、滋味、旨みのハーモニーがあり、他とは一線を画す素晴らしい豚肉（ロース）である。

（ITI 審査員からのコメント・提案より抜粋）

本リリースに関する
報道関係者のお問い合わせ先

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
広報IR室 広報チーム 北垣、眞島
Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618