

2022年10月31日

ローマイヤ株式会社

## ドイツ食肉連盟による「IFFA 日本食肉加工コンテスト」で受賞

この度当社より、DFV（ドイツ食肉連盟）主催の「2022年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト第2回」に「黒ラベル」「銀座ローマイヤ」シリーズの商品計5品を出品し、そのすべてが金賞を受賞しました。

### ■「IFFA 日本食肉加工コンテスト」について

IFFA（イファ）とは、ドイツで3年に一度開催される世界最大級の食肉機械専門見本市で、130年以上の歴史を持ちます。その中で、60年前より、DVF（ドイツ食肉連盟）による「IFFA 食肉加工コンテスト」が併催されてきました。

「IFFA 食肉加工コンテスト」は歴史と伝統があり、厳格に審査されることから世界的にも高い評価を受けています。しかしながら、日本での豚熱、アジア諸国のアフリカ豚熱の拡大を受け、防疫上の観点により、2019年よりアジアからの出品受け付けを停止。代替措置として、DVFによる同等のコンテストが、2019年を初回として日本で開催され、このほど第2回を迎えました。

同コンテストの審査対象は、ソーセージ、ハムなどの食肉加工品です。ドイツ・マイスターが審査員として来日し、1アイテムごとに味や外見、食味、におい、スパイスなど多くの項目で厳正に審査し、点数に応じて金・銀・銅賞が選出されます。

当社においては、ローマイヤの「黒ラベル」シリーズから4品、「銀座ローマイヤ」シリーズから1品を出品し、計5品すべてが金賞を受賞しました。受賞商品は、次回コンテストまでの3年間、受賞ロゴを販促物として使用できます。

ハム類		ソーセージ類	
バッジ	金メダル	バッジ	金メダル
			

## ■「2022年度 IFFA 日本食肉加工コンテスト第2回」開催概要

1. 開催場所：株式会社小野商事（新社屋ラボ内）
2. 開催日時：2022年8月30日～9月2日（4日間）
3. 主催：ドイツ食肉協会（DFV）
4. 協力：株式会社小野商事
5. 出品数：500品以上

## ■受賞結果

### <ローマイヤ商品>

商品名	商品写真	結果	商品説明
黒ラベル 氷感熟成豚布巻き ホワイトロースハム		金賞	マイナス温度帯で熟成しうまみを引き出す「氷感熟成」の国産豚を使用し、低温でじっくりと加熱し仕上げました。 沖縄海水塩のまろやかな塩味と熟成豚のうまみが味わえる、こだわりのホワイトロースハムです。
黒ラベル 元祖ロースハム 熟成ロースハム		金賞	国産豚ロース肉を、甘み・うまみの詰まったまろやかな塩味の沖縄海水塩などを用い、7日間以上じっくり熟成。山桜のチップでゆっくり丁寧に燻し、スモークの豊かな風味を感じられる、しっとりとしたロースハムに仕上げました。
黒ラベル 熟成冷燻ベーコン		金賞	国産豚ばら肉を、甘み・うまみの詰まったまろやかな塩味の沖縄海水塩などを用いて、5日間以上じっくり熟成。冷燻製法で燻し、スモークの芳醇な香りをお楽しみいただける、まろやかな風味のベーコンです。
黒ラベル 熟成あらびきウインナー		金賞	国産豚肉3日間以上じっくり熟成して、肉本来のうまみを引き出しました。挽目にこだわった肉汁あふれるジューシーなウインナーです。沖縄海水塩を使用し、まろやかな塩味の仕上がりです。
銀座ローマイヤ ローストビーフ (トモサンカク)		金賞	柔らかく、味わい深い希少部位トモサンカクを使用したローストビーフです。真空調理でしっとりと仕上げました。 ローマイヤレストラン銀座店シェフ監修の逸品です。

\*「氷感熟成」は株式会社氷感の登録商標です

以上