

やまと豚の生産者直営



やまと
YAMATO



受賞記念セール

4/1~5/6 限定

ITI(国際味覚審査機構)審査会

12年連続「三ツ星」受賞

やまと豚 特選ロースカツ膳

【平日ランチ】 ※ランチ時間11時~15時

(通常価格)

150g 1,819円(2,000円税込) →

200g 2,182円(2,400円税込) →

250g _____

【土、日、祝ランチ・ディナー】

(通常価格)

150g 2,090円(2,300円税込) →

200g _____

250g 3,181円(3,500円税込) →

(記念セール価格)

1,454円(1,600円税込)

1,918円(2,000円税込)

2,182円(2,400円税込)

(記念セール価格)

1,727円(1,900円税込)

2,090円(2,300円税込)

2,454円(2,700円税込)



「やまと豚」がITI(国際味覚審査機構)の2026年審査会で2015年度より12連続最高評定の「三ツ星」を受賞。

フリーデンは、ITI(国際味覚審査機構)2026年審査会に自社農場で生産した「やまと豚」をエントリー。世界の一流シェフやソムリエから厳選された審査グループによる目隠し方式官能分析の結果、優秀味覚賞「三ツ星」を受賞しました。

ITI 国際味覚審査機構の審査会と評価方式

国際味覚審査機構(International Taste Institute)は、ブリュッセル(ベルギー)に本部を置き、世界中の食品や飲料品の「味」を審査・表彰・プロモーションする機関。審査員はヨーロッパで最も権威ある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成されています。審査は、徹底した目隠し方式(ブラインドテスト)によって、異なる国籍を持つ審査員で構成される大規模な審査員グループで行われます。各審査員は、官能分析を行い、基準は第一印象・外観・香り・食感・味覚など。製品同士の優劣を競うものではなく、製品それぞれの味覚の長所が評価される絶対評価となっています。総合評価70点以上の食品には、点数に応じて3段階の Superior Taste Award (優秀味覚賞)が贈られます。星の数で表すことから「食品のミシュランガイド」とも言われています。

