



iTQi (国際味覚コンクール) 2014 において

3年連続で『3ツ星 (優秀味覚賞)』 を獲得!

この度、ベルギー・ブリュッセルで開催された国際味覚コンクール『iTQi2014』におきまして、当社が出品しました煎茶「かごよせ」が、優秀味覚賞 3ツ星(SUPERIOR TASTE AWARD / 3 stars)を、「貴重な手摘み深むし茶」と「夏の深むし茶」が、優秀味覚賞 2ツ星(SUPERIOR TASTE AWARD 2 stars)をそれぞれ受賞いたしました。

iTQiには2008年から出品しておりますが、「かごよせ」におきましては、2012年から3年連続で3ツ星の評価をいただき、クリスタル賞も併せて獲得いたしました。日本茶(ペットボトルどの飲料を除く)では現在まで当社だけが3ツ星を受賞しており、大変光栄に思っております。

なお、表彰式は6月上旬ベルギー・ブリュッセルで行われました。

- 煎茶 『かごよせ』: 優秀味覚賞 3ツ星 (★★★) (写真右)
当社茶農家たちが丹精込めて育てた茶葉のみを使用した深蒸し茶で、旨みと渋みのバランスがよいのが特徴です。100g 690円
- 貴重な手摘みの深むし茶: 優秀味覚賞 2ツ星 (★★) 100g 1,543円
- 夏の深むし茶: 優秀味覚賞 2ツ星 (★★)
茶葉をじっくり水でだしてもおいしい。100g 864円



iTQi (International Taste & Quality Institute =国際味覚審査機構) は、本部をブリュッセルにおき、その審査員は、ヨーロッパで最も権威ある10の調理師協会および国際ソムリエ協会に属する一流シェフやソムリエで構成され、毎年交代します。各審査員は、官能分析を行い、色合い・香り・味わい・後味などの味覚をブラインド評価(商品パッケージは確認せず、お客様が実際に口にする状態で審査)します。審査が厳しく、ヨーロッパではミシュランガイドの3ツ星・2ツ星を獲得したレストランのシェフやソムリエに認められた権威ある賞として、注目されています。



【お問い合わせ先】

佐々木製茶(株) 〒436-0012 静岡県掛川市上内田 350

担当者: 直販部 内山 善貴

TEL: 0537-22-6151 / FAX: 0537-22-6150

URL: www.sasaki-seicha.com /E-mail: y-uchiyama@sasaki-seicha.com