

2017年モンドセレクション 最高金賞受賞

このたび、株式会社佐藤食肉は、国際的な食品品評会<2017年度モンドセレクション>において、「豚ばらつるし焼豚」を出品し、2016年は銀賞受賞、2017年は最高金賞を受賞しました。

■モンドセレクション

優秀品質の国際評価機関としてヨーロッパの首都ブリュッセルに1961年に設立。消費生活製品を評価し、品質に応じ銅、銀、金および最高金賞と言った優秀品質賞をそれらの商品に授与することをミッションとしている。これら優秀品質賞は、完全に独立した専門家によって評価され、その高品質を表彰するラベルであり、消費者ならび生産者にとって様々なメリットのある賞と認識されている。

■受賞商品

豚ばらつるし焼豚



最高金賞受賞



■商品特徴

「豚ばらつるし焼豚」の味の特長の一つに、しっかりとした肉の旨味を感じさせながらも食べやすい「サッパリ感」がある。これは、佐藤食肉こだわりの製法「つるし直火焼き」によるものだ。つるした豚肉の表面を低温直火でじっくりと焼き上げ、一番味に影響が出やすいと言われる部の脂を削ぎ落とし、肉本来の旨味、肉汁を中に封じ込める。そうすることで、素材によって味の差が生まれない「安定したジューシーな美味しさ」と、女性でも食べやすい「サッパリ感」を両立することに成功した。また、特製醤油タレに一晩つけ、さらにタレをつけながら焼くことで、芳ばしく深みのある味わいに仕上げた。「つるし直火焼き」と「タレの二段仕込み」、この2つの製法が、多くのリピーターを生み出し続ける「豚ばらつるし焼豚」の人気の秘密。

■本件に関するお問い合わせ、商品に関するお問い合わせ

株式会社佐藤食肉 担当:佐藤広国(常務取締役)

TEL:0250-63-8086 FAX:0250-63-1348 (〒959-2061新潟県阿賀野市荒屋76-1)