



弊社新商品「稲庭ラーメン®」が ラーメンとして日本初の3つ星を受賞!

林泉堂株式会社の「稲庭ラーメン®」が、食品のミシュランガイドとも称される国際的コンクール「The Superior Taste Award(スーペリア テイスト アワード)」において、ラーメンとしては日本で初めて優秀味覚賞最高評価3つ星(3 Golden Star)を受賞いたしました。

地元に残る稲庭饅頭の職人技術で作上げた「稲庭ラーメン®」。稲庭饅頭の特徴的な「手延べ製法が生み出すコシと滑らかな喉越し」という要素が特に高く評価され、日本初の最高評価3つ星につながりました。なお、授賞式は、6月4日(木)にベルギーのブリュッセルにて行われます。今回の受賞を励みに、これからも秋田の食文化を世界に向けて発信するべく邁進してまいります。

林泉堂株式会社 代表取締役 林 博樹

今回の受賞の内容は以下となります。



3 Golden Star (3つ星評価) 受賞 稲庭ラーメン

300年受け継がれる稲庭饅頭。

その職人が織り成す「手延べ」の技、美しくめらかな喉ごしをそのままに独自に編み出した製法で中華麺として磨き上げました。

地元の伝統製法と中華麺製造技術が生み出す新しいラーメンをお楽しみ下さい。

※「稲庭ラーメン」は林泉堂株式会社の登録商標(第5713995号)です。類似品・模倣品にご注意下さい。

■The Superior Taste Awardとは

The Superior Taste Awardとは、ヨーロッパで開催されている、食品の美味しさと品質を評価する国際コンクール。主催は「iTQi(International Taste & Quality Institute)」という国際的な食品及び飲料品の味覚検査機関です。

iTQiはベルギーを基盤に、ヨーロッパの8つの最高級料理協会及び国際ソムリエ協会と提携し、世界的にも著名なシェフ及び飲料専門家が審査員となり、世界中から集められた食品と飲料品の味覚を審査・認定している独立機関(国際研究所)です。

審査はブラインドテイステイング(対象商品の製品・製造者がわかるようなものは取り除いた公平な審査)で行われます。個々の審査員が風味・新鮮さ・味・口の中での感触及びその他関連性のある特徴を審査し、点数方式によって集計・評価されます。品質だけではなく「美味しさ」を、世界的なシェフや飲料専門家が審査します。最高評価は3つ星となります。

お問合せ 担当：営業統括課長 杉山 勝彦(すぎやま かつひこ)

電話番号 0182-42-5500

Eメール sugiyama@rinsendo.com

FAX 0182-42-5555

WEBサイト <http://rinsendo.com>