

モンドセレクション国際優秀品質賞 プレスリリース

2024年4月、ブリュッセル



Grilled on an open fire Roast Beef (with special sauce for delicious aroma of soy sauce and onions)

は、世界的な品質評価機関であるモンドセレクションによって

優秀品質金賞

を授与されました。

2024年度 第63回モンドセレクション優秀品質賞は終了し、審査委員会は Grilled on an open fire Roast Beef (with special sauce for delicious aroma of soy sauce and onions) の品質を高品質であると評価しました。

モンドセレクションの品質賞は、世界中の消費者から高い評価と信頼を得る証として広く認知されています。貴社の食品の優れた品質レベルを消費者に示すものです。

「消費者はモンドセレクション品質賞のラベルを目にすることで、高い品質の製品を選んでいることを確認し、安心するのです」と、モンドセレクションの取締役、ルイ・ポート・ボディエ氏は述べています。

モンドセレクションが選出した専門家委員会が、各製品を厳しい基準に従って徹底的に評価しました。モンドセレクションの受賞は、食品の分野における Grilled on an open fire Roast Beef (with special sauce for delicious aroma of soy sauce and onions) の実力を証明するものです。



モンドセレクション国際優秀品質賞 プレスリリース

2024年4月、ブリュッセル

モンドセレクションの品質賞について

モンドセレクションは1961年にベルギーで設立され、約90カ国で展開されている食品の品質評価における屈指の権威です。比類なき専門知識と卓越した実績を誇るモンドセレクションは、有機的・科学的パラメータに基づく厳格な評価を行っている最も古く、最も著名な機関のひとつです。毎年、何千もの食品が名誉ある「モンドセレクション品質賞」の受賞を目指しており、業界における比類なき地位を強調しています。

評価方法は、味、香り、食感、風味、口中での感覚などの官能特性をはじめ、消費者に関連するその他の重要なパラメータなど、さまざまな要素を綿密に考慮します。モンドセレクションは、ミシュランシェフ、ユーロトック代表、ベルギーマスタークック、フランス料理アカデミー、世界的に評価の高いパティシエやチョコレート職人、専門的な美食評論家など、著名な専門家の協力を得ています。

この徹底した評価の結果、食品の品質レベルが判定されます。60%以上のスコアを獲得した食品には、モンドセレクションの審査員によって名誉ある品質レベルが授与されます。



モンドセレクションの取締役、デミトリ・デルワ氏は「モンドセレクションでは、製品評価の正確さと完全性を最も重視しています。審査員は、非の打ちどころのない専門的資格、専門的知識、豊富な経験、そして絶対的な独立性によって、社外から厳正に選ばれています。」と強調しています。

詳しくはこちらwww.monde-selection.comをご覧ください。



優秀品質
最高金賞

評価結果が
90% ~ 100%



優秀品質
金賞

評価結果が
80% ~ 89%



優秀品質
銀賞

評価結果が
70% ~ 79%



優秀品質
銅賞

評価結果が
60% ~ 69%