

SAIBOKU

おかげさまで欧州国際食品品質コンテスト

1997年の初挑戦から23年

金メダル1000個受賞!



～感謝とお礼のご報告～

*サイボクは豚の育種から精肉・食肉加工品の製造・直売を手がけています。そしてその豚肉を原料に創った食肉加工品を本場欧州の国際食品品質コンテストに23年間出品し続けてきました。食肉のプロ職人・マイスターを唸らせる“日本発”の本物の

食肉製品づくりをめざしたのです。その挑戦の結果「金メダル」総計1000個獲得という成果を達成する快挙となりました。*これはひとえに長年にわたってご支援いただいた消費者の皆様のお蔭と深く感謝申し上げる次第です。今後ともより一層精進し、本物の製品づくりに努力して参ります。本当にありがとうございます。



国際食品品質コンテストのご紹介

SLAVAKTO (スラバクト)
 「国際食肉プロフェッショナル競技会」。1923年にはじまり、96年の歴史をもつ国際食肉加工品コンテストで、オランダ国立食肉学校が主催。ユトレヒト市のメッセ会場にて開催。国際色豊かで貿易立国・オランダの面目躍如たる権威あるコンテストとして知られている。

DLG (ドイツ農業協会)
 ドイツ農業協会が主催する「国際食品品質競技会」。1887年より毎年行われている世界で最も歴史と権威のある厳格な食品コンテスト。食品の出品点数は年間に2万点を超え、世界最大規模を誇る。DLGの食品審査方法は世界食品コンテストのお手本になっている。本部はフランクフルトにある。

DFV (ディエフバイ)
 ドイツ食肉職人連盟が主催し、3年に1度フランクフルトで開かれる[IFFA]会場内で開催される食肉加工品コンテスト。ドイツの食肉マイスターたちが腕を競い合うコンテストにサイボクも参加して挑戦している。

SÜFFA (ズーフア)
 多彩で豊かな南ドイツの風土が育てた腕ききの食肉マイスターが勢揃いする国際コンテスト。1984年から3年に一度、シュトゥットガルト市で開催されている。食肉加工品大国・ドイツの憧れの三大コンテストのひとつになっている。