

「サッポロ ホワイトベルグ」で最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」 3年連続受賞で与えられる『クリスタル味覚賞』を受賞！



サッポロビール(株)は、2014年に発売し好評いただいている新ジャンル「サッポロ ホワイトベルグ」が、iTQi(国際味覚審査機構、本部:ベルギー・ブリュッセル)が実施する世界的な食品コンクールにおいて、“極めて優秀”と認められた製品に贈られる、最高ランク『優秀味覚賞 三ツ星』を受賞しました。そして「サッポロ ホワイトベルグ」は3年連続『優秀味覚賞 三ツ星』受賞した製品に与えられる『クリスタル味覚賞』を受賞しました。

「サッポロ ホワイトベルグ」は、近年人気が高まっているベルギーのホワイトビールに着目して開発し、ベルギー産麦芽と小麦麦芽に加え、上面発酵酵母を採用し、スパイスであるコリアンダーシード(注1)、オレンジピール(注2)を使用することで、洗練された華やかな香りと爽やかな味わいを実現しました。

当社は、「サッポロ ホワイトベルグ」が世界的に認められ、ビール大国ベルギーにおいて最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」、『クリスタル味覚賞』を受賞できたことは光栄であり、名誉ある賞だと考えています。

(注1) 乾燥したコリアンダーの種子で、フローラルな香りが特長。

(注2) オレンジピールには、マンダリンオレンジまたは温州ミカンを使用。



【参考】

iTQi(国際味覚審査機構)は、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を表彰・プロモーションする機関です。

世界各国から商品がエントリーしており、審査はヨーロッパで最も権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成される審査員によって、商品名を伏せた状態での厳正な官能検査が行われます。「第一印象」「視覚」「嗅覚」「味覚」「余韻」という5項目の総合評定が90%以上で、最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」の称号が得られます。

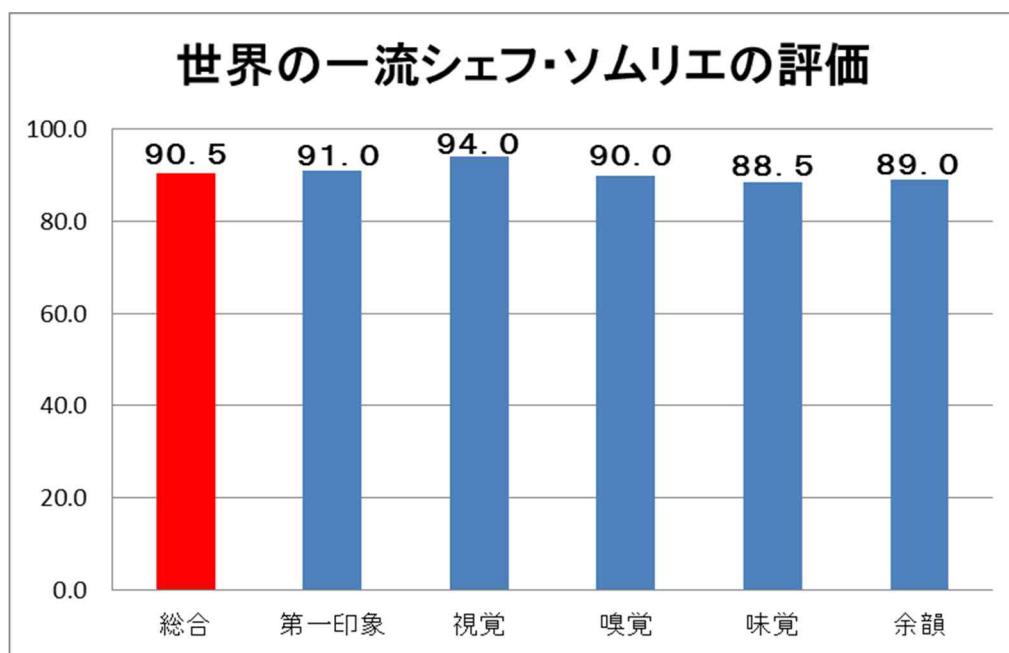
「クリスタル味覚賞」は、最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」を3年連続受賞した製品に与えられます。



【サッポロ ホワイトベルグ優秀味覚賞結果】

総合：90.5%

第一印象：91.0%、視覚：94.0%、嗅覚：90.0%、味覚：88.5%、余韻：89.0%



【味覚賞カテゴリー Superior Taste Award】

授賞製品には3段階の優秀味覚賞が贈られます。

Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上

Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満

Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

【受賞商品】

- 商品名 サッポロ ホワイトベルグ
- 品目 リキュール(発泡性)
- 発売日・地域 2014年5月13日(火)・全国
- パッケージ 350ml 缶・500ml 缶
- アルコール分 5%
- 原材料 発泡酒(麦芽(大麦麦芽・小麦麦芽)・ホップ・大麦・コリアンダーシード・オレンジピール)・スピリッツ(大麦)
- 価格 オープン
- コンセプト ビール大国ベルギーのホワイトビールのような味と香りを家で気軽に楽しめる新ジャンル。

以上