



【イベントニュース、全3ページ】

リリース

無添加発展促進会ニュース用参考資料

2020年3月12日 木曜日

美味を超えた絶品 2019「A.A. Taste Awards」

「クリーンラベル」をリードするブランドリスト

(台湾・台北、2020年3月12日) 世界四大美食賞の一つである「A.A.Taste Awards」の第4回授賞式は、3月12日に日本の幕張メッセで開催が予定されていた「Foodex」食品展にて2019年の受賞者リストを発表する運びとなる予定でしたが、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の影響により食品展が中止となったことを受け、公式サイトより受賞者リストおよび評価結果を発表することとなりました。主催者のAnti Additive Association(無添加発展促進会)は、動画を通じて世界各地の飲食・食品業の受賞者を祝福し、受賞者がすべて最小限の添加物使用又は添加物無添加という原則にしたがって、匠の心で最も純粋な美食を伝えていると力強いメッセージを送りました。

今回のコンテストでは、無添加評価と「Great Taste Awards(グレート・テイスト・アワード)」11項目への参加があり、1つ星は129品目、2つ星は319品目、最高の3つ星認証は89品が取得。その他に、各地の審査委員が推薦する優秀商品として、141品に「Special Jury Awards(審査員特別賞)」が贈られました。今回の受賞者は、レストラン部門では、日本で3年連続ミシュランガイドに掲載されたラーメン店の「ドゥエイタリアン」や、香港ミシュランの1つ星を獲得したフランス海鮮レストランの「Rech by Alain Ducasse」、台湾ミシュランで1つ星を獲得した台湾料理の首魁である「山海楼」など著名店が並び、食品業部門では、日本の老舗醤油メーカーの「キッコーマン」やタイの販売No.1穀物ブランドの「Diamond Grains」、Anti-Additive Association 100%無添加認証を多数取得している台湾の「南僑集団」等が受賞しました。これらの受賞ブランドが世界に向けて無添加の美食を広めることは、理想を追求するだけでなく、昨今の飲食傾向において見過ごせないブルー・オーシャンとなります。

駐日マラウイ共和国大使館のベントレー・ナマサス副大使は、今回の受賞者に対し、「この

たび、2019「A.A. Taste Awards」の受賞者を祝福する機会を頂き、大変光栄です。健康はすべての人間にとって大切なことであり、無添加の天然食品は、非常に重要な役割を果たしています。すべての受賞者が名実ともに活躍されることをお祈りいたします」と祝福しました。

「A.A. Taste Awards」は、人工食品添加物を最小限に抑える、または一切排除し、特別な風味や品質の追求に尽力する高レベルのレストランや食品メーカーに贈られるものです。審査員団は、国際飲食産業評価機構のメンバーや、イタリアのミシュラン獲得シェフである **Stefano Cerveni**、**Felice Lo Basso**、スペインのミシュラン獲得シェフである **Andreu Genestra** らなど世界レベルのベテランシェフ、栄養士、研究者、メディアなどで構成され、料理と食品の第一印象、香り、ビジュアル、食感、味、余韻、無添加レベルなどいくつかの指標を評価基準として評価します。今年も、オランダ、オーストラリア、ニュージーランド、韓国、日本、マレーシア、台湾、シンガポールなどから受賞者が選出されました。これらの認証により、すべての人々が美味しく健康的な料理や食品を通じて、純粹かつ栄養価の高い美味しい食べ物を楽しむことができる、と証明されました。

次回の2020「A.A. Taste Awards」についても申込み受付を開始していますので、興味のある方は、公式ホームページ www.anti-awards.org にて詳細をご確認ください。

運営主催者:

Anti Additive Association 無添加発展促進会-台湾代表処

住所: 3F., No.147, Sec. 4, Civic Blvd., Songshan Dist., Taipei City 105, Taiwan.

運営 HP

Anti Additive Association: <https://www.anti-a.org/>

A.A. Taste Awards: <https://www.anti-awards.org/>