



ステーキ宮でお馴染みの「宮のたれ」 iTQi 2016年 優秀味覚賞「二ツ星」を受賞

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、「国際味覚審査機構『iTQi』（本部：ベルギー ブリュッセル）」において、「ステーキ宮」で創業よりステーキソースとして看板商品になっている「宮のたれ」で優秀味覚賞「二ツ星」を受賞しました。



- (左より)
- ・90gパック
 - ・200gボトル
 - ・500gボトル



6月2日 ベルギーで行われた授賞式の様子

<「国際味覚審査機構」概要>

国際味覚審査機構とは、世界中の味覚的に優れた食品及び飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関です。審査員はヨーロッパで最も権威ある15の調理師協会又は国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成されています。第一印象・外観・香り・舌触り・風味・後味等、厳正な審査を経て、官能分析の評価が70%以上の製品のみが優秀味覚賞を受賞することができ、それぞれランクにより、一ツ星・二ツ星・三ツ星の賞が与えられます。(URL：<http://www.itqi.com/jp>)

<「宮のたれ」とは>

■iTQi 2016年 優秀味覚賞「二ツ星」受賞

<宮のたれ>

<http://www.miya.com/miyanotare/detail.php>

原材料名 : タマネギ・ニンニク・醤油・酢
商品特長 : 補助原料の醤油・酢を含め、保存料をまったく使っていません。
さらに、品質を保つための加熱処理もしていない”生たれ”です。
製造 : 株式会社エムワイフーズ(100%子会社)
販売個所 : ステーキ宮各店舗及び一部スーパーマーケット、インターネット販売