

報道関係各位

2020年4月17日

モンドセレクション 2020 で金賞受賞！！

「厳しい時こそ美味しいものを」

『瞬間をとめた苺』の魅力に迫る！！

T.N.Bファーム株式会社(代表:大橋 聡(おおはし さとる) 本社:栃木県鹿沼市)は、この度、2020年4月7日に発表された第59回モンドセレクションで『瞬間をとめた苺(ときをとめたいちご)』が『金賞』を受賞しました。この商品は今回で2度目の受賞。栃木のイチゴ「スカイベリー」を、新鮮なまま冷凍し、10日間以上もかけて100℃超の温度帯(-45℃~55℃)を通過して誕生しました。それに加えて、常温保存(賞味期限)で300日間楽しむことができます。

「製造技術に驚いた」「風合いと香りが抜群」と高く評価されました。(モンドセレクション2020食品部門審査員会より)

■製造者が込めた願い

“震災”や、“大型台風”による影響もあり非常食への関心が高まりつつあります。(現在各地での自粛要請が続いているなかで、この商品の注文・問い合わせが相次いでおります。)

非常食などでは味気なく、満足感を得られないことが多いのですが、商品開発を担当している大橋育子さんに聞いたところ「長く持つ物なので、暗い話題が多い時でも、何かの時にホッと一息付けるように製造しました」とご回答いただきました。

ちなみに、『瞬間をとめた苺』は、

『TOKIO TOMETA ICHIGO』という商品名になっています。TOKIWO という表現ではなく、TOKIO という表現にしているのは、TOKYO 2020 にかけて命名されたためです。



■商品情報

商品名

: 瞬間をとめた苺(TOKIO TOMETA ICHIGO)

価格

: 12,000円(税込)

内容量

: 38g

賞味期限

: 300日

<本件に関する問い合わせ>

株式会社 Foods R&D 担当 青木 一泰(あおき かずやす)
TEL03-5928-3589 メール kazuyasuaoki@foods-rd.com

■T.N.Bファーム株式会社ならではの強みと特徴

『瞬間をとめた苺』に使われている「スカイベリー」という品種は、元々の水分量が高いため水分が抜けやすく、もっともフリーズドライに適している商品と言えます。

また、フリーズドライ製法を用いたイチゴの商品は他にも多く見かけますが、一般的な製法であると、ヘタを取り大きな穴をあけなければなりません。しかし自社農園で収穫したヘタ付きのスカイベリーをそのまま独自のフリーズドライ製法を施すことで、瞬間をとめることを可能としました。

容器にもこだわりがあり、フランス製の『Le Parfait』を使用。この瓶は密封性を高くするためにWキャップとなっており、袋に入れて密封した場合は時間が経つとしぼんでしまいますが、この瓶を使用することでそのままの形でイチゴを維持出来ることが特徴と言えます。



フリーズドライをする前のイチゴ



実際にしぼんでしまったイチゴ



瞬間をとめた苺の断面図

■モンドセレクションについて

モンドセレクションは世界各地にある優れた市販商品の評価、品質向上を目的として1961年にベルギーで設立された市販商品の品質を評価する審査機関です。経験ある専門家が、包材・細菌・化学・栄養価値・官能分析過程等について審査評価を行い、絶対評価にて優秀品質賞を授与します。客観的に品質を評価された優秀品質賞は、創立から50年以上「品質の証」として世界中の多くの人々に認知され続けています。

■会社情報

会社名 : T.N.Bファーム株式会社
 代表 : 大橋 聡(おおはし さとる)
 所在地 : 栃木県鹿沼市藤江町 1360-1
 URL : <http://tnbfarm.com/>
 問い合わせ
 担当 : 青木 一泰(あおき かずやす)
 電話 : 03-5928-3589
 メール : kazuyasuaoki@foods-rd.com



＜本件に関する問い合わせ＞

株式会社 Foods R&D 担当 青木 一泰(あおき かずやす)
 TEL03-5928-3589 メール kazuyasuaoki@foods-rd.com