



Sun-O International Inc.

平成 26 年 6 月 1 日

関係者各位

**バイオ・ノーマライザーが
iTQi (国際味覚審査機構) で
『優秀味覚賞』を初受賞！**

(株) 三旺インターナショナル (本社：岐阜市 代表取締役社長：前田健司) が製造販売する「バイオ・ノーマライザー」が、このたび iTQi (国際味覚審査機構) の 2014 年度 iTQi 国際優秀味覚コンテストにおいて「優秀味覚賞一ツ星」を初受賞いたしました。

「バイオ・ノーマライザー」は三大栄養素を分解する食物酵素と栄養が豊富に詰まった青パパイヤを皮、実、種を丸ごと発酵し、熱を加えず自然乾燥させた発酵食品です。発酵食品の多くは独特の発酵臭と舌への刺激で敬遠されがちですが、「バイオ・ノーマライザー」は、さっと口の中に広がる上品な甘さが魅力です。iTQi 国際優秀味覚コンテストでは、ヨーロッパで最も権威ある 15 の調理師協会および国際ソムリエ協会 (ASI) に属する一流シェフやソムリエによって「バイオ・ノーマライザー」の美味しさと安心を追求した品質が認められ、「優秀味覚賞」を受賞しました。

バイオ・ノーマライザーは、これからも、より一層お客様にご満足いただける商品作りを目指し、品質の向上に努めてまいります。

— 記 —

- ◆コンクール名：「iTQi 国際優秀味覚コンテスト」
- ◆受賞名：優秀味覚賞一ツ星
- ◆受賞製品名：「バイオ・ノーマライザー」



株式会社 三旺インターナショナル

〒500-8069 岐阜市今小町24番地 24 Imako-machi, Gifu-city, Gifu 500-8069 JAPAN TEL (058) 264-6221 FAX (058) 264-6337 www.bio-normalizer.com



Sun-O International Inc.

1) 「バイオ・ノーマライザー」の大きな利点。

バイオ・ノーマライザーは①静菌作用、②有害金属イオンのキレート作用と対外排泄作用、③フリーラジカル調整作用、④体内レドックス(酸化還元)反応調整作用、⑤免疫調整作用、⑥抗老化作用といった作用を同時に行う発酵食品です。他に知られている天然の抗酸化剤と比べて、バイオ・ノーマライザーの大きな利点は、上記の特性を同時に発生させることで、好中球による有害なフリーラジカル関与の障害プロセスを驚異的に抑制することです。

2) 「バイオ・ノーマライザー」の信頼性

①1969年の発明以来45年の長きにわたり、グリーンパパイア発酵食品のバイオニアとして品質を守り続けています。

②130篇以上の学術研究論文によって、バイオ・ノーマライザーの有効性を解明しています。

③「ISO 22000」、「HACCP」、「GMP」を取得し、食品の安全性を守っています。

④チェルノブイリ、タイのエイズホスピス、中国SARSなどへのヘルスマッションを通じ、世界中の人々の健康維持に努めています。

3) 「iTQi、国際味覚審査機構」について

International Taste & Quality Institute (iTQi、国際味覚審査機構)は、世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、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以下の15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成されています。: Maitres Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会), Academy of Culinary Arts (調理芸術アカデミー), Hellenic Chefs' Association (ギリシャ調理師協会), Académie Culinaire de France (フランス料理アカデミー), Verband der Köche Deutschlands (ドイツ調理師協会), Federación de Asociaciones de Cocineros de España (スペイン調理師協会), Federazione dei Cuochi Italiana (イタリア調理師協会), Årets Kock of Sweden (スウェーデン最優秀シェフ), Euro-Toques (ユーロトック), Gilde Van Nederlandse Meesterkoks (オランダマスターシェフ組合), Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ポルトガル調理師協会), Craft Guild of Chefs (クラフト・ギルド・オブ・シェフ), Turkish Cooks Association (トルコ調理師協会), World Master Chefs Society (WMCS) and the Association de la Sommellerie Internationale (ASI: 国際ソムリエ協会).

◆国際味覚審査機構の詳細は、右記のHPにて <http://www.itqi.com/jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

(株) 三旺インターナショナル 担当: 服部 (はっとり)

フリーダイヤル 0120-367-810

〒500-8069 岐阜市今小町24番地

TEL 058-264-6221 FAX 058-264-6337

E-mail info@suno.co.jp