

World Steak Challenge.

2023年11月14日

【ワールド・ステーキ・チャレンジ】

2023年度はオーストラリア産のステーキが世界一の称号を獲得

伊藤ハム米久ホールディングスの和牛サーロインが「世界最優秀和牛ステーキ」に選定

2015年から開催されている、世界最高峰のステーキを決定する国際品評会、ワールド・ステーキ・チャレンジの本年度の表彰式が今月13日にイギリス・ロンドンで開催され、オーストラリアの食肉生産メーカー、ジャックス・クリーク社のグレインフェッド和牛アンガスサーロイン(交雑種)が「世界最優秀ステーキ」の称号を獲得しました。同社のステーキは、「世界最優秀ステーキ」に加え、「世界最優秀グレインフェッド・ステーキ」および「オセアニア地区最優秀ステーキ」にも選ばれました。ジャックス・クリーク社の牛は、ニュー・サウス・ウェールズ州中央部のウィロー・ツリー周辺の自然牧草地で飼育され、その後、穀物、干し草、サイレージを混ぜた飼料で仕上げられています。



(「世界最優秀ステーキ」、「オセアニア地区最優秀ステーキ」、「最優秀サーロイン」に輝いたジャックス・クリーク社の「オーストラリア」和牛サーロイン(交雑種))

また、日本の伊藤ハム米久ホールディングスの日本産黒毛和牛の A5 サーロインが、「世界最優秀和牛ステーキ」および「アジア地区最優秀ステーキ」に選出されました。



(「世界最優秀和牛ステーキ」および「アジア地区最優秀ステーキ」に輝いた日本の伊藤ハム米久ホールディングスの日本産黒毛和牛の A5 サーロイン)

World Steak Challenge.

ニュージーランドの食肉生産社、アライアンス・グループ社の 55 日熟成リブローズが「世界最優秀リブアイ・ステーキ」賞に輝き、同社は「世界最優秀グラスフェッド・ステーキの」の称号も獲得しました。また、デンマークのデニッシュ・クラウン社による、28 日熟成ノーランド・ハイファー・フィレステーキが、

「世界最優秀フィレ・ステーキ」と「ヨーロッパ地区最優秀ステーキ」賞に選ばれました。そして、アルゼンチンのアズール・ナチュラル・ビーフ社のステーキが「南米地区最優秀ステーキ」に、アメリカ・カンザス州のクリークストーン・ファームズ社のブラックアンガス種リブアイのウェットエイジング(熟成肉)ステーキが「北米地区最優秀ステーキ」にそれぞれ選出されました。

本年度のワールド・ステーキ・チャレンジは、オランダ・アムステルダムにあるステーキハウス「ヴレース・アンド・コー」で本年 9 月に 2 日間に渡ってエントリーされたステーキの審査を行い、昨夜(11 月 13 日)、イギリス・ロンドンにあるステーキハウス「スミス・アンド・ウォレンスキー」にて表彰式が催されました。

本年は、過去最高の 134 個の金メダル、120 個の銀メダル、92 個の銅メダルを含む、合計 346 個のメダルが優秀と認定されたステーキに授与されました。国別の金メダル獲得数はオーストラリアの 18 個が最も多く、銀メダル獲得数はアイルランドの 67 個が最多でした。本年度「世界最優秀ステーキ」の称号を獲得した、オーストラリアのジャックス・クリーク社のステーキは、当品評会でこれまで多くの賞を獲得しており、昨年はリブアイ部門で最優秀賞を、2021 年にはフィレ、リブアイ、グレインフェッド・ステーキ部門で最優秀賞を獲得しています。本年度の主な受賞リストは以下のとおりです。

世界最優秀ステーキ、オセアニア地区最優秀ステーキ、最優秀サーロイン

ジャックス・クリーク社の「オーストラリア」和牛サーロイン(交雑種)

アジア地区最優秀ステーキ&世界最優秀和牛ステーキ

伊藤ハム米久ホールディングスの ITO WAGYU(伊藤和牛)A5 サーロイン

ヨーロッパ地区最優秀ステーキ&世界最優秀フィレ・ステーキ

デニッシュ・クラウン社のノーランド・ハイファー・ジャーマン・フィレ・ステーキ

北米地区最優秀ステーキ

クリークストーン・ファームズ社のアメリカ産リブアイ・ウェットエイジング・ステーキ

南米地区最優秀ステーキ

アズール・ナチュラル・ビーフ社のアルゼンチン産シグネチャー・リブアイ・ステーキ

世界最優秀リブアイ・ステーキ

アライアンス・グループ社のニュージーランド産 55 日熟成リブアイ・ステーキ

「今年の品評会には過去最高の品質のステーキがエントリーされ、ゴールド・メダルを獲得したステーキも過去最多となりましたが、その中でも一歩抜きん出た製品がありました。ジャックス・クリーク社の傑出したステーキがそれですが、同時に他の部門の受賞ステーキにも賞賛の念を送りたいと思います。この品評会の世界的な広がりエントリーされたステーキの品質の高さは、最高品質の牛肉を

World Steak Challenge.

生み出す事に対する意欲と研鑽の証と捉えています」(「レストラン」誌の編集者兼ワールド・ステーキ・チャレンジの審査員、ステファン・チョムカのコメント)

「率直に、とても素晴らしいことだと感じました！日本の同僚たちの努力と、私のチームや販売業社からなる共同作業の賜物で、本当に誇りに思います。」(「アジア地区最優秀ステーキ」受賞社の代表コメント)

「非常に素晴らしいです！これまでも消費者に高品質の肉を届けてきましたが、今回の受賞で私たちの牛肉をさらに広める布石になります。弊社の製品は、農場から食肉処理場に至るまで、素晴らしいチームワークによって生み出されており、今日このロンドンで栄冠に輝いたことは素晴らしい結果です。」(「ヨーロッパ地区最優秀ステーキ」受賞社の代表コメント)

「今回の受賞は、懸命に働いているすべての人々、すべての農家、私たちが長年取り組んでいるビジネス基盤に対する認知を意味すると解釈しています。当社は良好な遺伝子、給餌オプション、人道的な方法で牛を処理する設備を保有しています。ようやく金メダルの栄誉を手にすることができ、大変嬉しく思っています。」(「北米地区最優秀ステーキ」受賞社の代表コメント)

「正直、興奮気味です。幸運にもこれまでも様々な業界賞をいただくことができたのですが、私個人としては初めてのイベントなので、この場にいることができ、大きな達成感を味わっています。」(「オセアニア地区最優秀ステーキ」受賞社の代表コメント)

「とても誇らしく、光栄に思います。正直なところ、ちょっとしたサプライズで、必ずしも準備が整っていたわけではありませんが、名誉なことであり、この場にいることができ非常に嬉しいです。私たちは長年にわたって懸命に努力してきましたので、何らかの評価を得ることは、他の同業者との差別化に本当に役立ちます。世界的に見ても、この受賞は大きな意味を持ちます。」(「南米地区最優秀ステーキ」受賞社の代表コメント)

今年で9回目を迎えるワールド・ステーキ・チャレンジは、アイルランド政府食糧庁(ボード・ピア)と、品評会にエントリーされたステーキを調理するグリルを提供している、イギリスのシナジー・グリル社の協力により開催しています。

「ボード・ピアは、ワールド・ステーキ・チャレンジの協賛を通じ、アイルランド産の牛肉産業の骨幹とも言える牧草飼育と持続可能な農法について、食肉業界のパートナーに広く周知できることを大変嬉しく思っています。アイルランドで生産される牛肉の90%は、アメリカからフィリピンにいたるまで、世界の50以上の市場に輸出されており、これはアイルランド産の牛肉の品質が高く評価されている証と考えます。本年の品評会では、アイルランド産のステーキが合計67個のメダルを獲得したことを大変嬉しく思います。これにより、私たちの原産地を知ってもらい、その品質と味を国際的に認めてもらうことができるでしょう。この品評会は、世界トップクラスのステーキを試食する機会を幅広く提供

World Steak Challenge.

しつつ、最高品質の牛肉生産に対する私たちの価値観をシェフや業界と共有しているのです」(ボード・ビアの上級牛肉・家畜マネージャー、ジョー・バーク氏のコメント)

なお、本年度の審査員には、アイルランド・ダブリンの「FIRE ステーキハウス・アンド・バー」の料理ディレクターであるリッチー・ウィルソン氏、イギリス・ロンドンの「ヘリオット・ステーキハウス」のエグゼクティブ・シェフ兼ミートロジストであるイオアニス・グランメノス氏、ミシュランの星を有するイギリス・ストラフォードの「ソルト」とイギリス・カムデンの「グラスフェッド」のオーナーシェフであるポール・フォスター氏、「中東・北アフリカのベストレストラン 50」で 23 位にランクインしているサウジアラビア・リヤドの「マーブル」のオーナーシェフであるアブドゥルラフマン・アルスワイレム氏、そして国際食肉輸出入協会の CEO であるケイティ・ドハーティ氏など、食肉業界の重鎮が名を連ねました。

【ワールド・ステーキ・チャレンジについて】

ワールド・ステーキ・チャレンジは、世界各国のステーキの生産者や輸出業者が、国際的な舞台で食肉の品質、品種の証明、加工基準を紹介する世界初の品評会です。欧州やオセアニア、アジア、アメリカから数多くのステーキが集まり、約 60 名の食肉に精通した専門家による審査を経て、高品質のステーキに賞を授与する国際的なプラットフォームです。「世界のベストレストラン 50」や「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」などを開催している、ウィリアム・リード社が主催しており、2015 年から開始したこの品評会は今年で 9 回目を迎えています。

当リリースに関する問い合わせ先

ワールド・ステーキ・チャレンジ 2023 広報事務局 アビアレップス株式会社

(担当: 早瀬、米山、野間)

Tel: 03-6261-5733 Fax: 03-6261-5944

E-mail: yhayase@aviareps.com