

# 2019年DLGコンテスト

## 第4回日本開催のご案内



主催者：DLG（ドイツ農業協会）  
事務局：SKWイーストアジア株式会社  
審査日：2019年10月5日～10月7日  
申込締切：2019年4月18日（木）  
会場：麻布大学

2019年1月吉日  
事務局：SKWイーストアジア株式会社  
ネイチャープロダクツ部  
担当：藤田（TEL：03-3288-7352）

### ■ DLGコンテストの4回目の日本開催へむけて

2012年に初めて日本にて開催されましたDLGコンテストですが、本年4回目の日本開催が決定致しましたので、ご案内申し上げます。

前回に引き続き製菓・ベーカリー部門のコンテストもハム・ソーセージ部門に並行して開催しますのでご検討ください。



## ■お申込みについて

受付可能な出品数には制限がございます。応募品数が集まり次第締め切りとなります。

(肉製品約 500 品、惣菜約 50 品、製菓・ベーカリー約 120 品)

●申込締切	2019年4月18日(木)
●出品費用	60,000円(税抜き)/品 <u>※10品お申込につき1品無料で審査いたします。</u> (例: 10品申込→10品分のご請求 11品申込→10品分のご請求 12品申込→11品分のご請求) ※上記費用には審査にかかる手数料及び受賞した場合の賞状1枚分の費用が含まれています。 ※上記出品費用にメダル等の販促グッズ費用は含まれません。受賞製品に関しては賞状が1枚授与されますが、2枚目以降は別途費用を申し受けます。販促グッズ及び追加の賞状発行に関しては、審査結果発表後に価格と注文方法をご案内いたします。
●支払期日	2019年6月27日(木)
●支払先	(事務局) SKWイーストアジア株式会社 ※振込口座は参加者様へ発行する請求書にてご連絡いたします。
●申込方法	別紙「申込書」に必要事項をご記入の上、メールでお申し込みください。 メールをご使用できない場合はFAXにてお申し込みください。 メール: <a href="mailto:info@skwea.co.jp">info@skwea.co.jp</a> FAX: 03-3288-7358 担当: SKWイーストアジア株式会社 佐々木、富山、藤田
●受賞年について	当コンテストの実施日は2019年10月ですが、受賞した場合の賞状及びグッズに記載される受賞年は「 <b>2020年</b> 」となりますので、予めご了承ください。
●2016年開催時の受賞製品のPR期間延長について	前回の日本開催(第3回、2016年実施)の際の受賞製品のPR期間は2017年1月～2018年12月迄となっております。しかし、第3回の開催が2019年になったことから、2016年日本開催時の受賞製品のPR有効期間を2019年12月迄延長致します。
●DLGコンテスト2019年日本開催の中止の可能性について	出品総数が少ない場合やその他諸般の事情により、2019年の日本開催が中止となる可能性がございますので、予めご了承ください。開催の最終的な決定については追ってご連絡致します。
●お申込み上の注意	・別紙申込書内の※印の個所は賞状に記載されますので、アルファベット表記(ドイツ語、英語、日本語のローマ字表記など)で記載してください。 ・カテゴリーが不明の場合は、空欄のままで結構です。 ・ソーセージの場合、細挽きか荒挽きかご記載ください。

## ■スケジュール (2019年)

月	内容	連絡の流れ
4月18日	コンテスト参加申込締切	参加者様→S K W
5月	参加費の請求書の送付	S K W→参加者様
6月27日	コンテスト出品料お支払締切	参加者様→S K W
8月	D L G伝票の送付 レセプションパーティーご案内 レセプションパーティーのお申込み	S K W→参加者様 S K W→参加者様 参加者様→S K W
10月2日着予定	出品製品の送付	参加者様→三菱倉庫
10月5～7日	審査(麻布大学) ※審査の見学はできません。	
10月8日	レセプションパーティー(ベストウェスタンレン ブランドホテル東京町田)	
10～11月	結果のご連絡 販促グッズのご案内	S K W→参加者様
11～12月頃	販促グッズのお申込み 販促グッズのご請求	参加者様→S K W S K W→参加者様

## ■カテゴリーについて

### 1. ボイルソーセージ

#### 1-1 腸詰

(ウインナー、フランク、焼きソーセージ(細挽・粗挽))

#### 1-2 ボロニアタイプ

(コールドカツ、ソフトサラミ、ピアソーセージ)

#### 1-3 クックドソーセージ

(レバーペースト、ブラッドソーセージ、ゼラチン製品)

#### 1-4 非加熱生ソーセージ

(ハードタイプ非加熱生サラミ、ソフトタイプ非加熱生サラミ)

### 2 ボイルハム(溜め品)(塩せきしている)

#### 2-1 ボンレスハム、ロースハム(プレスハムは除く)

#### 2-2 ベーコン、ショルダーベーコン

#### 2-3 ポークハム(均一化された原料を使用したもの)

### 3 生ハム

#### 3-1 スモーク生ハム

#### 3-2 ロース生ハム

### 4.その他

- ・ローストポーク、ローストビーフ、焼き豚（塩せきしていない）
- ・鶏肉加工品（ローストチキン、スモークチキン）
- ・ハンバーグ、パテ

### 5.惣菜食品

- ・揚げ物（から揚げなど）の冷凍食品
- ・ピザなどの軽食
- ・ソース、ドレッシング、サラダ
- ・シーフード加工品

## ■出品規格

### ●商品規格（重量）

1 袋あたり 250 g 以下	6 パック
1 袋あたり 250 g ～500 g	3 パック
1 袋あたり 500 g ～1500 g	2 パック

### ●バラ商品（大中サイズため品、生ハム原木など）

1 本あたり 700 g 以上	2 パック
1 本あたり 700 g 未満	4 パック

※賞味期限：賞味期限が少なくとも審査最終日（2019年10月7日）までであるもの

※原料肉の種類：日本開催の際は原料肉の種類による出品制限はありません。

※ご不明な点がございましたら、下記までご連絡ください。

事務局：SKWイーストアジア株式会社

担当：佐々木、富山、藤田

TEL：03-3288-7352

メール：[info@skwea.co.jp](mailto:info@skwea.co.jp)



## ■DLG 食品コンテストについて

1891年、DLGはドイツで初めて食品の品質審査を行いました。その頃から、品質の高い製品にはDLGメダルが授与されてきました。この伝統と功績により、DLGコンテストは食品品質に対して世界で最も歴史のある品評会となり、毎年、肉製品やハム、ソーセージ、パン、製菓、乳製品、惣菜、そして飲料など様々な品質審査を行ってきました。これらのDLGの品質評価はヨーロッパ基準の「DIN EN 45011」「DIN EN ISO 17024」に基づいて行われています。この審査方法によって、毎年30,000点以上の製品が審査されています。参加企業は出品した製品1つ1つについて評価報告を受け、品質基準を満たした全ての製品に対してDLGメダルが授与されています。

## ■審査方法（DLG5点方式）について

「DLG5点方式」は、「ドイツ標準化庁（German Institute for Standardization）」によって認定された中立で公平な審査を保証する記述式の官能分析方法です。

評価を行う審査官は、①試験を受け、審査官としての資格を有すること、②定期的な官能トレーニングに参加していること、③対象分野（ハム・ソーセージ、パン業界など）の業界で働いていることが必須条件となります。

審査官は、匿名化された製品を外観、内観、食感、風味、味の項目について審査をします。項目ごとに5点～0点で評価され、5点が最高品質となります。この基準に満たない場合に減点され、全ての項目で5点を獲得した製品のみが金メダルを授与されます。

もし減点があった場合には、その内容についてフィードバックがありますので、今後の改善のために役立てることができます。

## ■メリット

- ・ドイツへ送る必要がない。
- ・全ての手続きが日本語で可能。
- ・賞味期限の短い商品でも出品できる。
- ・食品審査のスペシャリストから製品に対するフィードバックをもらえるので、品質改良につながる。
- ・DLGメダルで製品の良質さをアピールできる。
- ・レセプションパーティーではドイツの食品スペシャリストと交流できる。

ご希望の方にはDLG公式パンフレット（日本語）をお送りいたしますので、お気軽にご連絡ください。

DLG コンテスト 2019 申込書 (Application sheet)  
(食肉加工品・惣菜部門)  
申込法人・ご担当者 (Company information)

会社名	
※会社名 賞状に記載される会社名	
※個人名 賞状に記載される個人名 (必要な方のみ)	
郵便番号	
住所	
電話番号	
FAX番号	
ご担当者様名	
ご担当者様メールアドレス	
ホームページアドレス	
賞状記載の都道府県 (賞状に記載される都道府県が上記 以外の場合)	

