



DLG コンテスト日本開催のご案内

DLG コンテスト日本開催について

DLG（ドイツ農業協会）による食品の品質審査会を日本で開催しています。これまで、2012年、2014年、2016年、2019年と4回開催されています。

食品審査のスペシャリスト約40人がドイツから来日し、日本の専門家と一緒に、4つの部門について審査を行います。

ハム&
ソーセージ
部門

惣菜 部門

製菓
ベーカリー
部門

乳製品
部門
※

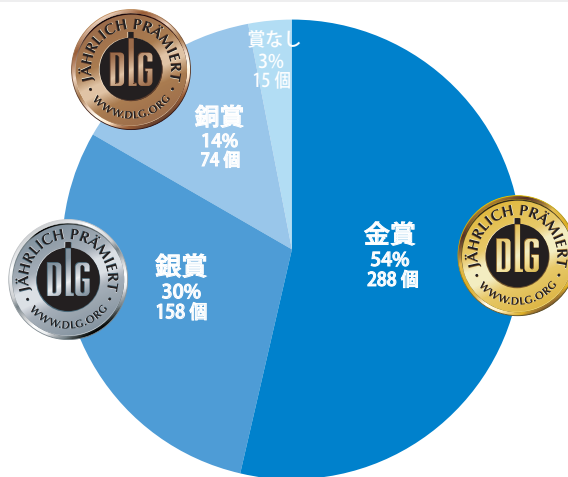
※2019年初開催

DLG コンテスト出品のメリット

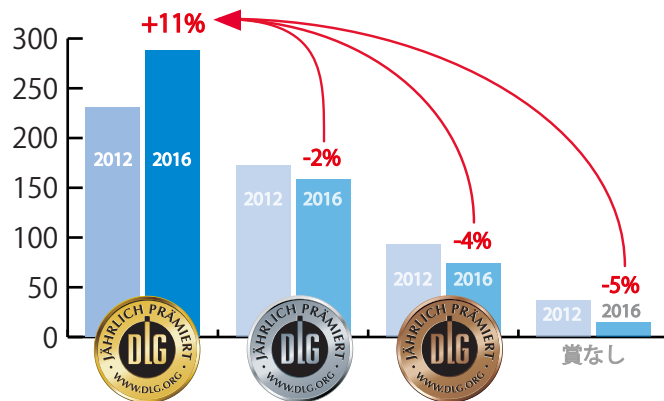
- ドイツへ送る必要がない。
- 全ての手続きが日本語で可能。
- 賞味期限の短い商品でも出品できる。
- 食品審査のスペシャリストから製品に対するフィードバックをもらえるので、品質改良につながる。
- 継続して審査を受けることで、高品質を維持することができる。
- DLGメダルで製品の良質さをアピールできる。
- 審査後のレセプションパーティーではドイツの食品スペシャリスト（審査員）と交流できる。

DLG コンテスト受賞実績

出品された製品の95%以上が金・銀・銅のいずれかの賞を受賞しています。



審査後のフィードバックを参考に、製品を改良することで金賞の受賞率が上昇します。





DLG とは？

DLG（ドイツ農業協会）は、1885年ドイツ人技術者マックス・アイトによって創設されました。彼の理念は、「農業」と「食品産業の発展を促進する科学技術」をつなぐ組織をつくることでした。そして、DLGと専門家たちはその理念に向かって努力を続けてきました。近年、DLGは30,000人の会員を有し、ヨーロッパにおける食品業界を牽引しています。DLGは誰でも参加できる専門団体であり、政治的にも経済的にも独立した組織です。品質基準（水準）を向上させることと、その基準で審査をすることによって、品質基準の達成・維持・改善を農業や食品産業に促すことはDLGの大きな目的の1つです。このような目的を達成するために「DLG コンテスト」は始まりました。



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。

審査基準について

品質基準は常に科学技術の最新の情報を取り入れ、定期的に更新しています。

官能審査について

審査は、「DLG 5 Point system®」に沿って行われ、トレーニングを受け、認定された専門家によって行われます。

賞について

受賞した製品に対して、金・銀・銅賞が授与されます。出品された各製品に対しては、減点理由などのフィードバックがあり、今後の改善のために役立てることができず。

「DLG 5 Point Scheme®」（DLG 5点方式）について

「DLG 5 Point Scheme®」（DLG 5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的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。項目毎に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、すべての項目で5点を獲得した製品のみが金メダルを授与されます。

点数	品質の記述	一般的な性質
5	非常に良い	期待される品質と相違なし
4	良い	わずかな相違がある
3	満足できる	目立たない相違がある
2	あまり満足できない	明らかな相違がある
1	満足できない	大きな相違がある
0	不十分	評価不可能

