

【JFS 最高位・グランプリ受賞】元・半導体エンジニアの CEO が挑む「食のイノベーション」。台湾国宴料理長監修「台湾紅焼き黒毛和牛煮込み」が、ジャパン・フード・セレクションにて最高金賞を受賞！3月 **FOODEX JAPAN** にて初披露。

23,000 人のプロが認めた総合評価 92%。安全性でも 95%を獲得し、レトルトの常識を覆す「本場・台湾の味」を再現。

株式会社吉昇貿易（東京都）と長城料理実業有限公司（台湾）によるブランド「豊台苑（ホウタイエン）」の主力製品「台湾紅焼き黒毛和牛煮込み」が、2026年2月、23,000人のフードアナリストが審査する「第96回ジャパン・フード・セレクション（JFS）」において、最高評価である『グランプリ』を受賞いたしました。本製品は、2002年に台湾で国宴総料理長を務めた伝説のシェフ・阿雄師（鐘錫雄）の伝統技法と、元台湾の大手ディスプレイメーカーのエンジニア・半導体技術営業である CEO・鐘元駿（デニス）の論理的アプローチを融合させた逸品です。また、2026年3月10日より開催される「FOODEX JAPAN 2026」にて、受賞後初となる試食・商談展示を行います。

■ 審査員満足度 92%！「本場の味」と「サイエンス」の融合が高評価

今回の JFS 審査において、本製品は総合評価 92%という圧倒的な支持を獲得しました。特に「素材・安全性」の項目では 95%という極めて高い数値を記録。単なるレトルト食品の枠を超えた「物語」「文化」「体験」を提供する製品として、以下の点が評価されました。

ニュース性: 台湾伝統の「紅焼き（ホンシャオ）」工芸と、日本の至宝「黒毛和牛」を融合させた独自のコンセプト。

圧倒的な本場感: 日本国内製造（FSSC22000 認証工場）でありながら、厳選された辛香料により「一口で台湾の記憶が蘇る」ほどの深い味わいを再現。

デザインと信頼性: 「レトロモダン」をテーマにした洗練されたパッケージと、HACCP 基準に準じた厳格な品質管理。

■ 開発背景: 国宴シェフの「技」を、エンジニアの「論理」で翻訳する
本ブランドの核心は、異色の経歴を持つ父子のシナジーにあります。

【伝統の守護者】監修: 鐘錫雄 (阿雄師)

料理歴 45 年。2002 年、ホンジュラス大統領が訪台した際の国宴にて総料理長を務めた台湾料理界の重鎮。その「国賓をもてなす味」が本製品のベースとなっています。

【革新の推進者】CEO: 鐘元駿 (デニス)

元・大手パネルメーカー (AUO) の R&D エンジニア。父の「職人の勘」をデータとロジックで解析し、辛香料の調合や燉煮 (煮込み) 工法を科学的に数値化。国宴級の繊細な味を精密に復刻する量産プロセスの構築に成功しました。

これまで台湾・日本を合わせて 19 もの賞を受賞してきた実績を背景に、満を持して日本の食卓へ「正真正銘の台湾」をお届けします。

■ FOODEX JAPAN 2026 にて受賞製品を初披露

アジア最大級の食品・飲料展示会にて、グランプリ受賞作「台湾紅焼き黒毛和牛煮込み」の試食展示および商談会を実施いたします。

会期: 2026年3月10日(火)～13日(金)

会場: 東京ビッグサイト_E5-A30-167(台湾館彰化縣_豊台苑)

内容: 受賞製品の試食、新規代理店・卸売パートナー様との商談

■ 製品概要

製品名: 台湾紅焼き黒毛和牛煮込み

販売チャネル: Amazon Japan 公式ストア

商品 URL: <https://www.amazon.co.jp/dp/B0FN7S8N93>

特徴: 独自の漢方スパイスと日本産黒毛和牛の脂の甘みが溶け合う、濃厚かつ重層的なスープ。

連絡先

吉昇貿易株式会社 / 長城料理実業有限公司

代表者: 張 素娥、鐘 元駿

E-mail: houtaienn.jp@gmail.com / smartcook.jp@gmail.com

公式サイト (Amazon ストア): <https://www.amazon.co.jp/dp/B0FN7S8N93>