

# 調味料選手権 2017 エントリー募集要項

---

## ■イベントの趣旨

### 調味料選手権2017とは？

調味料ソムリエが生活者とスペシャリストの視点から調味料を評価し、審査結果を出品者にフィードバックすることで、調味料の品質向上と露出・販路の拡大を応援する「調味料の日」記念イベントです。今回で8回目となり、最終審査は日本野菜ソムリエ協会本部にて開催（予定）します。当日は試食・投票を実施、受賞調味料を表彰いたします。

### 調味料の日とは？

毎年11月3日はイイ味覚の日＝「調味料の日」！

「文化の日」だからこそ、改めて日本の伝統調味料を見直し和食を再考するため、記念日を制定しました。調味料の魅力を社会に広め、調味料業界の活性化を目的とした日です。

## ■エントリー特典

### 調味料の品質向上に

- ・調味料ソムリエおよび野菜ソムリエによる審査会での評価をフィードバック
- ・調味料選手権2017の参加者による、生活者目線のご意見・ご感想をフィードバック

### 販路拡大に

- ・販路拡大にECサイト「津々浦々」（<http://www.rakuten.co.jp/tsutsu-uraura/>）への商品のご紹介
- ・最優秀賞、優秀賞商品は結果発表後、日本野菜ソムリエ協会直営青果店「Ef:」での販売を予定。

### PRの場として

野菜ソムリエの店Ef:での販売 / ECサイト津々浦々

（<http://item.rakuten.co.jp/tsutsu-uraura/c/0000000456/>）での販売 / 野菜ソムリエ協会公式FB・メルマガ等での情報発信 / 認定レストラン・料理教室・青果取扱店への商品紹介 / リリース配信

## ■受賞特典

### 部門最優秀賞・優秀賞について

- ・最優秀賞、優秀賞に選ばれた商品は、最終審査結果発表後、日本野菜ソムリエ協会直営青果店「Ef:」で販売を予定（注意：お取引条件がございます）
- ・メディア取材の際は、優先的に受賞商品をご紹介
- ・日本野菜ソムリエ協会認定レストラン（約150店舗）への商品のご紹介
- ・日本野菜ソムリエ協会認定料理教室（約165教室）への商品をご紹介
- ・日本野菜ソムリエ協会認定青果取扱店（約30店舗）への商品をご紹介
- ・リリース配信

## その他

- ・百貨店催事やマルシェ等が開催される際に、商品をご紹介させていただく可能性がございます。

### ■応募条件

- ・記入済みエントリー用紙（2種類）と商品画像を、ご提出いただくこと
  - ・「調味料」として販売されているもの
  - ・店舗やインターネットで購入可能な調味料であること
  - ・事前審査とイベント当日（最終審査）の試食用商品をご提供いただくこと  
（目安：200mlの場合、審査会・イベント試食会・イベント展示用で計15点前後）
- ※保管場所の関係上、冷凍・冷蔵での保存が必要な商品のエントリーはご遠慮ください。
- ・最終審査に進まれた場合、イベントに当日ご来場いただくこと

### ■エントリー受付期間

～2017年10月1日（日）

※9月29日（火）までにお振込手続きまで完了していること

### ■出品料

エントリー1口（1品）につき10,000円（税込）

### ■募集部門

#### 【日本の伝統調味料部門】

原料、素材、伝統（歴史）、作り方などにこだわりがある調味料。

これぞ「日本!」という「さ・し・す・せ・そ」調味料が基本

#### 【素材が引き立つ調味料部門】

野菜、肉、魚など合わせる食材のおいしさが引き立つ調味料。

#### 【お酒がすすむ調味料部門】

お酒に合わせておいしい調味料。これだけでお酒がすすむ、というもの。

#### 【ごはんがすすむ調味料部門】

ごはんに合わせておいしい調味料。これだけでごはんがすすむ、というもの。

### ■審査項目

調味料ソムリエ、野菜ソムリエが以下の項目を基準に評価。

#### 【部門共通】

- ・パッケージデザイン
- ・味の特徴
- ・おすすめレシピ
- ・ご当地性

- ・ストーリー性

**【各部門】**

- ・日本の伝統調味料部門・・・どの程度、日本らしいこだわりがあるか。
- ・素材が引き立つ調味料部門・・・どの程度、食材のおいしさが引き立つか。
- ・お酒がすすむ調味料部門・・・どの程度、お酒に合うか。

**■表彰**

事前審査の結果とイベント参加者による投票結果を合わせて、部門ごとの最優秀賞・優秀賞を決定。審査結果はイベント当日に発表&表彰します。

- ・部門最優秀賞・・・各部門 1 品（計 3 品）
- ・部門優秀賞・・・各部門 1 品（計 3 品）

**■応募方法**

エントリー用紙 2 種類に記入の上、商品画像 1 枚と一緒にメール添付し、ご送信ください。

※ご入金が完了した段階でエントリー完了となります。エントリー完了後に事務局より詳細をご連絡いたします。

※メールでの応募が難しい場合は、事務局までご連絡ください。

STEP 1	<p>エントリー用紙 2 種類、必要事項を記入（出品数 1 品につき 1 枚）          ※エントリーシート①と②それぞれにご入力ください。</p>
STEP 2	<p>入力済みのエントリー用紙データと商品画像 1 枚（2MB以下）をメールで送信。          ≪宛先≫ info@choumiryo.jp          ≪件名≫ 調味料選手権 2017 応募</p>
STEP 3	<p>出品料を入金して応募完了（※応募から 7 日以内に入金）          ≪お振り込み口座≫          銀行：三井住友銀行          支店：渋谷支店          種類：普通預金          口座番号：8992429          口座名義：フードディスカバリー カ）          ※お振込みの際、お名前の前に、アルファベットで「CS」とご入力ください。          ※お振込の際、お名前の前にアルファベットで「CS」が入っていない場合、          入金の確認に時間がかかる場合がございます。          例：CSカ）〇〇シヨクヒン</p>

■エントリー受付～結果発表まで



【応募に関する諸注意】

以下を必ずご一読の上、ご応募ください。応募方法が守られてない場合、応募は無効となります。

- ・9月19日（火）までにまでにお振込手続きまで完了しているもののみ受付となります。
- ・提出された資料は原則として返却しません。必要な場合は予め控えを残し応募してください。
- ・商品提供、および発送における費用はすべて応募者でご負担ください。  
また発送時に破損等が発生しても主催者は一切の責任を負いません。
- ・審査において、応募者へエントリー商品についての問合せをすることがあります。
- ・主催者は、優秀商品をウェブサイト、または主催者が発行する各種の媒体で発表いたします。  
また、主催者はマスコミに対しプレスリリース等で商品情報を提供します。
- ・その他個人情報の取り扱いにつきましては、日本野菜ソムリエ協会のプライバシーポリシーに準拠します。（<http://www.vege-fru.com/privacy.html>）

=====  
【応募に関する問い合わせ先】

調味料ソムリエ協会 調味料選手権事務局

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル 4F

電話：03-3780-8600

メール：info@choumiryo.jp

=====