



# News Release

2017年9月1日

報道関係各位

## 受賞商品の売り上げ UP 効果が高いことで話題のイベント 調味料業界の活性化をめざした「調味料選手権」 今年も 11 月 3 日に開催、商品エントリー10月 1 日まで

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は、調味料の魅力を社会に広めるための催し『調味料選手権』を行っております。2009年、11月3日を「い(1)い(1)味(3)覚」“味覚、味＝調味料”の語呂合せで「調味料の日」に記念日登録したことをきっかけに、本取り組みは2010年より今年で8回目の開催となります。

今年もたくさんの調味料の魅力を発掘し、生活者に向け伝播するべく、イベント「調味料選手権」を実施いたしますことのお知らせします。

### 調味料選手権概要

<http://www.vege-fru.com/contents/hp0057/?CNo=57&No=121>

#### <開催目的>

- ・ 調味料の魅力を社会に広め、調味料業界全体の活性化を目指す
- ・ 調味料選手権を実施することで話題性をつくり、調味料業界の活性化を促す
- ・ 新しい調味料の斬新性やインパクト・使用用途などを評価し、新しい可能性の発掘に貢献する
- ・ 知る人ぞ知るご当地調味料やメーカーいちおしの調味料を発掘し、そのPRに貢献する

#### <商品エントリーについて>

- 応募方法：エントリーシート提出
- 出品料：10,000円（税込）
- 締切：10月1日（日）

#### <1次審査・2次審査>

- 1次：書類選考
- 2次：調味料マイスターによる食味

#### ■ 審査基準

- ・ ストーリー性
- ・ 味の特徴
- ・ ご当地性
- ・ パッケージデザイン
- ・ おすすめレシピ など、複合的審査を行います

#### <最終審査>

- 実施日：2017年11月3日（金祝）
- 実施時間：12時～18時
- 会場：東急プラザ銀座 6階キリコラウンジ



<過去受賞調味料（一部抜粋）>

- 2010年 「かぼすこ」（大分県 こうこう屋）  
2011年 「秋田しょつつる 十年熟仙」（秋田県 ㈱諸井醸造）  
2012年 「佐伯 ごまだし」（大分県 合同会社漁村女性グループめばる）  
2013年 「拵志田の食べる黒酢 激辛」（鹿児島県 福山黒酢㈱）  
2014年 「北海道タマネギドレッシング」（北海道 ㈱北海道バイオインダストリー）  
2015年 「気仙沼旨みホタテとコラーゲンのXO醬」（宮城県 ㈱石渡商店）  
2016年 「気仙沼産さんま節のだしつゆ」（宮城県 株式会社齊吉商店）



<募集部門について>

- 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もの。  
**ごはんがすすむ調味料部門** …… ご飯に合わせておいしい調味料。これだけでごはんがすすむもの。  
**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。

<商品エントリー受付中>

エントリー締切日：10月1日（日）

- ①ウェブページからエントリーシートを取得いただき、必要事項を記入してください
- ②商品の写真と併せ、[メール](#)で送ってください（件名：調味料選手権2017応募）
- ③出品料をお振込みください

※詳細は調味料選手権ウェブページをご確認ください

調味料選手権について

2010年より11月3日「調味料の日」に実施しているイベントです。  
調味料のスペシャリストである“調味料マイスター”が、全国から集結した調味料の中から素晴らしいものを選び、最終選考で参加者が投票。各部門の優秀賞を決定します。  
調味料マイスターは2006年、日本野菜ソムリエ協会（当時はベジタブル&フルーツマイスター協会）が開発、第1期を開講しました。  
2017年11月3日に、調味料ソムリエ協会を別組織として設立し、資格名称を「調味料ソムリエ」に改変。調味料業界がいつそう盛り上がることのできるよう、資格者の育成を加速して参ります。

本件お問合せ先

日本野菜ソムリエ協会 広報宛  
東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F  
TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com