

2017年11月7日

報道関係各位

## 今年最も注目したい調味料が決定！ 『調味料選手権 2017』に全国から個性的商品が集結

文化の日(11月3日)は調味料の日！日本の食文化を支える調味料にますます注目が集まります

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、以下 当協会)は、調味料の魅力为社会に広めるイベント『調味料選手権』を、2017年11月3日(金・祝)に東急プラザ銀座 6階「キリコラウンジ」にて実施。今年“最も注目したい調味料”が決定いたしました。



『調味料選手権 2017』では、全国からエントリーいただいた中から上位20品(※1)が最終審査に進み、来場者である一般参加者が、試食の上その部門に最もふさわしいもの(※2)に投票しました。

※1. 開催年により、選手権に残る商品数は変動します

※2. 部門別に1品ずつ。2017年は3部門につき、1人3品に投票

### 【最優秀賞】

#### 日本の伝統調味料部門

ヤマサちくわ株式会社(愛知県)

えそ醤油

#### 素材が引き立つ調味料部門

アイビック食品株式会社(北海道)

五島軒 大地のサラダソース 山わさび

#### お酒がすすむ調味料部門

有限会社林家商会(埼玉県)

粒生こしょう



## 【優秀賞】

日本の伝統調味料部門

株式会社 医食同源(北海道)

薫る焦がし醤油



素材が引き立つ調味料部門

やさい魂研究所(京都府)

農家の「料理が変わるねぎ油」



お酒がすすむ調味料部門

松合食品株式会社(熊本県)

さくら肉味噌

## 【審査員特別賞】

東急プラザ賞

(東急プラザ銀座総支配人 雨宮 浩太郎氏)

佐藤紅商店(岡山県)

吹屋の紅だるま



里井 真由美氏

(料理研究家/農林水産省 食料・農業・農村政策審議会委員/野菜ソムリエ上級プロ)

松合食品株式会社(熊本県)

天然醸造丸大豆しょうゆ



杉浦 仁志氏

(レストラン PATINASTELLA エグゼクティブシェフ/

The Vegetarian Chance 2017 トップ8シェフ)

宮崎県門川町 熊野農園(宮崎県)

へべすが香る一味とうがらし



株式会社 食文化 代表取締役社長 萩原章史氏

(「うまいもんドットコム」「築地市場ドットコム」等のECサイト運営)

株式会社 白形傳四郎商店(静岡県)

茶の実油 Gold Tea Oil



## 【調味料選手権子細】

<調味料選手権について>

11月3日文化の日は「調味料の日」(2009年日本野菜ソムリエ協会が記念日登録)。

この日に例年実施しているイベントです。日本の食文化にとって重要な役割を果たす調味料に注目することで、地域や調味料業界の一層の活性化を目指します。

<実施概要>

■実施日 : 2017年11月3日(金・祝)

■実施時間 : 12時~18時(16時30分投票終了)

■会場 : 東急プラザ銀座 6階「キリコラウンジ」

■参加費 : 無料

■来場者数：約 400 名

■主催：一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

■協力：東急プラザ銀座

■商品選抜方法

一次審査(書類)を通過した 58 品の中から、「食味・ご当地性・ストーリー性」などの視点で調味料マイスターが複合的に審査(二次審査(食味))を行い、3 部門のそれぞれを選抜。

選手権では、一般来場者が試食の上投票。

■出品部門と各商品：全 20 品

**日本の伝統調味料部門…7 品**

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。

- ・へべすが香る一味とうがらし(宮崎県門川町 熊野農園/宮崎県)
- ・超特選 二段熟成醤油 むらさき極(ちば醤油株式会社/千葉県)
- ・薫る焦がし醤油(株式会社 医食同源/北海道)
- ・函館粗挽海塩(株式会社 医食同源/北海道)
- ・えそ醤油(ヤマサちくわ株式会社/愛知県)
- ・吟醸生かんずり六年仕込み(有限会社かんずり/新潟県)
- ・天然醸造丸大豆しょうゆ(松合食品株式会社/熊本県)

**素材が引き立つ調味料部門…9 品**

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

- ・吹屋の紅だるま(佐藤紅商店/岡山県)
- ・徳島すだちビネグレット(ロジックシステム株式会社/徳島県)
- ・金頭だししょうゆ(新栄水産有限会社/山形県)
- ・五島軒 大地のサラダソース 山わさび(アイビック食品株式会社/北海道)
- ・ジャポネソース(SanGlutton/大分県)
- ・農家の「料理が変わるねぎ油」(やさい魂研究所/京都府)
- ・茶ノ実油 Gold Tea Oil(株式会社 白形傳四郎商店/静岡県)
- ・塩みかん 青みかん ドレッシング(農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン/愛媛県)
- ・Kurozu Dressing Ginger/黒酢ドレッシング 生姜(福山黒酢株式会社/鹿児島県)

**お酒がすすむ調味料部門…4 品**

お酒に合わせておいしい調味料 これ(を使う)だけでお酒がすすむもの

- ・雑賀 すだち だし入りぽん酢 海ぽん山ぽん(株式会社 九重雑賀/和歌山県)
- ・粒生こしょう(有限会社林家商会/埼玉県)
- ・さくら肉味噌(松合食品株式会社/熊本県)
- ・モスタルダ南紀和歌山一りんご(Garden DAL Giovanni/和歌山県)

<開催目的>

- ・調味料の魅力を社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指す
- ・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
- ・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

【主催者概要】

<一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会>

創立：2001 年 8 月 7 日

理事長：福井 栄治

所在地：東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F  
 事業：野菜ソムリエや調味料マイスターの資格認定、人材育成  
 各種講座やコンテンツの企画開発・提供

<特記>

調味料マイスターは2017年11月3日より、調味料ソムリエ協会が運営するものとし、資格名称を「調味料ソムリエ」に改変。調味料ソムリエの活躍により、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。



えそ醤油  
 (ヤマサちくわ株式会社/愛知県)



五島軒大地のサラダソース山わさび  
 (アイビック食品株式会社/北海道)



粒生こしょう  
 (有限会社林家商会/埼玉県)



薫る焦がし醤油  
 (株式会社 医食同源/北海道)



農家の「料理が変わるねぎ油」  
 (やさい魂研究所/京都府)



さくら肉味噌  
 (松合食品株式会社/熊本県)



東急プラザ賞 (総支配人雨宮浩太郎氏)  
 吹屋の紅だるま  
 (佐藤紅商店/岡山県)



里井真由美氏  
 天然醸造 丸大豆しょうゆ  
 (松合食品株式会社/熊本県)



杉浦仁志氏  
 へべすが香る一味とうがらし  
 (宮崎県門川町 熊野農園/宮崎県)



萩原章史氏  
 茶の美油 Gold Tea Oil  
 (株式会社白方傳四郎商店/静岡県)

★各メーカーへのご取材は、まず以下にご連絡ください  
 取材お申込み/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