

第14回 調味料選手権2023

概要資料

調味料選手権とは



2022年総合1位「アウトドスパイスほりにしブラック」

日本一の調味料を決めるイベント

11月3日はイイ味覚の日 = 「調味料の日」

改めて日本の伝統調味料を見直し、和食を再考する日として、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て開催しているイベントが『調味料選手権』です。

全国各地のこだわり調味料を、調味料ソムリエ・バイヤー・シェフなど食の専門家 および生活者が評価し、賞を授与するとともに、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・販路の拡大を応援していきます。

受賞すると認知が拡がり、売上が5～10倍になることも！

調味料選手権の目的

- 調味料の魅力为社会に広め、調味料業界全体の活性化を目指します。
- 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します。
- 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に貢献します。

参加メリット

- ✓ 受賞により売上が5～10倍の可能性が!

受賞するとロゴマーク（調味料選手権○○賞）を商品や店頭、ウェブサイト等で表示可能となり、ブランド力アップに効果的

- ✓ フィードバックを活かした改良や商品開発事例も!

フィードバックを参考に、味やパッケージを改良するメーカーも

- ✓ 期間限定販売会に参加可能!

受賞商品および最終選考会進出の商品は、期間限定の販売会に参加可能 ※取引条件有り

- ✓ 認知度がアップ!

専門家審査員および一般審査員など多くの方が試食し、メディア取材も入ります

- ✓ 販路が拡大!

エントリーや、受賞をきっかけに新規取引が開始した例も多数!



2021年総合1位「くんせいナッツドレッシング」

調味料選手権について

《2022年実施内容》 過去最高の184品のエントリー!

■ 受賞商品



2022年総合1位
「アウトドスパイスほりにしブラック」



2022年総合2位
「ネギイチバン」



2022年総合3位
「WASABBQ 太陽と青空のわさび」

受賞	企業名	商品名	都道府県
総合1位・スパイス部門	Orange アウトドアショップ	燻製アウトドアスパイス「ほりにしブラック」	和歌山県
総合2位・ご当地部門	株式会社風土食房	ネギイチバン	千葉県
総合3位	株式会社田丸屋本店	WASABBQ 太陽と青空のわさび	静岡県
ご飯のおとも部門	株式会社新丸正	海宝飯ふりかけ	静岡県
しょうゆ部門	株式会社松鶴	神戸の寿司職人が考えたつけ・かけなんでもござれのだし醤油	兵庫県
ソース部門	丸城清酢有限会社	野菜と果実の味カ ソースかつ丼専用ソース	福井県
ドレッシング部門	ハンバーグGOSOU	淡路島玉ねぎドレッシング	大阪府
パンのおとも部門	株式会社陣中	牛タン仙台オリーブ辛油	宮城県
みそ部門	鶴味噌醸造株式会社	相撲味噌	福岡県
塩部門	株式会社キヨカワ	越前バジル&トマト塩	福井県
甘味部門	株式会社アグリード	お米のシロップ	山口県
出汁部門	うね乃株式会社	お鍋にポンくろだしジュレ	京都府
辛味部門	串焼しまちゃん	胡麻之極味（とうがらし）	神奈川県
酢部門	株式会社松鶴	そのままかければ名店の味 神戸の寿司職人が考えた土佐酢	兵庫県
世界の調味料部門	Saigon Truonghai	ニョクナム（チリ）	兵庫県
鍋部門	株式会社帝塚山	匠 帝塚山ぼん酢	大阪府
日本の伝統調味料部門	株式会社フンドーダイ	煎り酒	熊本県
万能調味料部門	串焼しまちゃん	胡麻之極味	神奈川県
審査員特別賞	株式会社フーズパレット	本山赤醤	兵庫県
審査員特別賞	MERRY BADGE	Honey Mustard	岐阜県
審査員特別賞	株式会社ぶくや	ごはんとまららん 明太子	福岡県

調味料選手権について

《2022年実施内容》



■メディア取材

- ・フジテレビ「めざまし8」
- ・TBS「ひるおび」, 「THE TIME」
- ・関西テレビ「報道ランナー」
- ・毎日放送「よんちゃんねる」
- ・サンケイスポーツ、日刊スポーツなど
多数取り上げていただき反響がありました!

⇒情報番組で特集あり
レシピ紹介、珍しい調味料の紹介など

メディア取材により問合せ殺到!

- 選手権: 2022年10月19日~10月23日 (会場: 阪神梅田本店 食祭テラス内)
- 販売会: 2022年10月19日~10月24日 (会場: 阪神梅田本店 食祭テラス内)
2022年10月27日~10月30日 (会場: 東急フードショー二子玉川)

- ・初の選手権 & 販売会の同時開催!
- ・メディアの取材多数有り! ニュース、情報番組に取り上げていただきました。
- ・販売会も大好評! (阪神梅田本店では6日間で約900万円の売上)
⇒ **次年度の開催に注目が集まっております!**



受賞商品は、TVメディアでの
ご紹介により即品薄に!



売場では4本~5本を同時に購入する方が続出!



販売会は大盛況!



朝、昼のTV情報番組で特集取材あり



売上げが10倍に伸びたことも
受賞商品がヒット商品に!

調味料選手権について

《2023年 活動報告》

●第1回 ドレッシング選手権

- ・2023年3月7日 開催
(審査会場: 築地魚河岸スタジオ)
総エントリーの91品から日本一のドレッシング決定イベント!



●第1回 パンのおとも選手権

- ・2023年4月6日 開催
(審査会場: 日本野菜ソムリエ協会)
総エントリーの50品から日本一のパンのおとも決定イベント!



■メディア取材

- ・フジテレビ「ノンストップ!」
 - ・TBS「ひるおび」
 - ・日本テレビ「ヒルナンデス!」 「スッキリ」
 - ・よみうりテレビ「す・またん!」
- 他 TV,ラジオなど多数取り上げていただき反響がありました!

■販売会

- ・2023年3月15日~3月21日 (会場: 日本橋三越本店B1)
- ・2023年4月13日~4月19日 (会場: 渋谷ヒカリエShinQs 2Fイベントスペース)



日本橋三越本店での販売会



渋谷ヒカリエShinQs イベントスペースでの販売会

派生イベントも大好評!

期間限定販売会も好評! 他百貨店より問合せあり!

2023開催スケジュール、審査・表彰（予定）

6月7日～7月12日 エントリー受付

- 全国各地より自慢の調味料のエントリーを募ります。

8月開催 一次専門家食味審査会 **※9月6日 1次通過決定**

- 全エントリー調味料を食の専門家(食のバイヤー、調味料ソムリエ、シェフ等)による食味審査を行い最終審査へ進む調味料を決定します。

10月25日～29日 最終審査会 in 阪神梅田本店 食祭テラス

- 阪神梅田本店内「食祭テラス」にて審査会を実施し、10月29日(日)にて、総合1～3位、部門賞の結果発表を行います。
- 期間中、販売会を同時開催いたします。

11月3日 調味料の日イベント in 日本橋三越本店

- 日本橋三越本店にてイベントを開催し、受賞商品の試食、販売会、メディア取材を予定

11月8日～14日 調味料選手権 商品販売会 in 日本橋三越本店

- 日本橋三越本店にて調味料選手権2023の受賞商品を中心とした特別販売イベントを開催致します

募集要項

■応募条件

- ・販売されている商品（店舗・インターネットなど販売ジャンルは問いません。期間限定商品は除く）
 - ・商品が未開封時に常温保存可能であるもの
 - ※保管場所および審査会場の関係上、未開封時に冷蔵・冷凍での保存が必要な商品は不可
 - ・出品商品の原材料表示があるもの
 - ・審査会参加にあたり、商品をご提供いただくこと（食味審査用、商品ラベル審査用、展示用として5品を予定）
 - ・エントリーフォームから期日までにお申し込みいただくこと
 - ・『第14回 調味料選手権に関するQ&A』を必ずご確認ください、内容について了承いただくこと。
 - ・最終審査に進まれた場合、対象商品をECサイトおよび、協会主催の販売会において期間限定で販売いただけること
- ※「酒類販売業免許」がないため、みりんなどアルコールを含む商品のエントリーは今回お断りしております。ご了承くださいませ。

■出品料

エントリー1品につき20,000円（税込）

審査会を通過した場合、「審査会及び販売会」へ参加費用が別途発生します。

- ・阪神梅田本店での「審査会及び販売会」への参加費用：5,500円（税込）
- ・日本橋三越本店での「販売会」への参加費用：5,500円（税込）

■エントリー部門

塩部門 / 甘味部門（砂糖含む） / 酢部門 / しょうゆ部門 / みそ部門 / ドレッシング部門 / ソース部門 / 万能調味料部門 / 辛味部門 / スパイス部門 / ご飯のおとも部門 / パンのおとも部門 / 日本の伝統調味料部門（日本の伝統的な製造工程で作られた調味料） / 世界の調味料部門 / ご当地部門（ご当地食材を使用した調味料） / 出汁部門 / ポン酢部門 **(2023新設)**

■エントリーフォーム

<https://sgfm.jp/f/d90a6991e5b4bb13bb23f388fe1fc3c1>

募集要項

■審査について

【一次審査（専門家食味審査会）】

バイヤー、シェフ、調味料ソムリエ、野菜ソムリエ等食関連の資格取得者が、各分野の専門家の視点で、食味ならびに商品価値を評価します。エントリーのあった全商品について、食の専門家それぞれの視点から、食味・商品背景・パッケージ・価格・購入意思など総合的に評価を行います。審査員の得点を集計し、一次審査通過商品を決定します。

【最終審査会】

阪神梅田本店にて、審査会の得点、試食・投票による採点、販売会での販売実績、一次審査の得点を集計し、第14回調味料選手権総合1位～3位・各部門賞を決定します。

■表彰内容

総合順位（1位～3位）、各部門賞、入賞などを決定。受賞するとロゴマークを授与します。
ロゴマークは商品や店舗・WEBサイトで表示が可能となるため、ブランドの認知拡大に役立ちます。



問合せ先 : 調味料選手権 事務局
〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7 F

TEL : 03-6228-4472 (平日10時~18時)
MAIL: eventchoumiryou@vege-fru.com



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ



日本地方創成協会

Japan Association of Regional Creation and Promotion