

2022年9月2日

調味料選手権 2022 今年の No.1 調味料称号はどの調味料に？**10月19日（水）～10月24日（月）@阪神梅田本店****最終審査会 開催！！**

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、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 2022』を10月19日（水）～10月24日（月）に阪神梅田本店にて、最終審査会と販売会を実施いたします。

第13回目を迎える今回は、全国各地から開催史上最多となる184品の調味料がエントリーされました。

調味料ソムリエやシェフ、食品バイヤーなど食の専門家による一次専門家食味審査会で選抜された33品が最終審査会に進みます。

今年は、最終審査会での試食会を開催し、投票数&購入数& Instagram 投票数”の合計と一次専門家食味審査会の得点を加味した上で、No.1調味料”を決定。他にも商品の独自性や個性を評価した賞を用意しています。

結果は、10月23日（日）15時～阪神梅田本店にて結果発表会を開催します。（公式 Instagram にて同日公開予定）

**調味料選手権 最終審査会 概要****【会場】**

開催日：2022年10月19日（水）～10月24日（月）

開催時間：10:00～20:00 参加費：無料（どなたでもご参加可能）

会場：阪神梅田本店 食祭テラス1階（大阪府大阪市北区梅田1-13-13）

投票会：10月19日（水）～10月23日（日）正午まで

販売会：10月19日（水）～10月24日（月）10:00～20:00 まで

※審査対象：10月19日（水）～10月23日（日）正午まで

【Instagram 投票】

開催期間：2022年9月21日（水）～10月23日（日）正午まで

：調味料選手権公式 Instagram 投稿のいいね！数

<https://www.instagram.com/eventchomiryo/>

上記と一次専門家食味審査会の得点を加味した上で総合1～3位を決定いたします

■メディア取材会 2022年10月19日（水）11:00～12:00

※過去の受賞メーカー数社参加予定、今までの受賞した反響などコメントあり

■ 調味料選手権について

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、新しい可能性の掘り起こしに寄与します。さらに全国各地の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、社会にその存在を知ってもらうきっかけとなることを目的としています。調味料の魅力为社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指したイベントです。

公式 HP

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

■ 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会について

創立 2001年8月7日

理事長 福井 栄治

所在地 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7階

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 各種講座やコンテンツの企画開発・提供

■ 調味料ソムリエ（旧 調味料マイスター）とは

2006年、日本野菜ソムリエ協会が開発した、調味料のスペシャリストとしての資格および有資格者のこと。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、資格者の育成をして参りません。

【2022年度最終審査対象商品】 全 33 商品 *順不同

	製造者または販売元	商品名	所在地
1	株式会社風土食房	ネギイチバン	千葉県
2	チョコレート醤油株式会社	長崎ボンズ	長崎県
3	株式会社スリラチャ	スリラチャの赤備え	岐阜県
4	丸城清酢有限公司	野菜と果実の味力 ソースかつ丼専用ソース	福井県
5	キノエネ醤油株式会社	キノエネ ステーキソース	千葉県
6	株式会社陣中	牛タン仙台オリーブ辛油	宮城県
7	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
8	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
9	株式会社 QuestP'age	バカまぶし 辛くないの	福岡県
10	株式会社田丸屋本店	WASABBQ 太陽と青空のわさび	静岡県
11	鶴味噌醸造株式会社	相撲味噌	福岡県
12	Saigon Truonghai	ニョクナム（チリ）	兵庫県
13	うね乃株式会社	お鍋にポンくろだしジュレ	京都府
14	株式会社風雅	プレミアム海苔ドレッシング	熊本県

15	ハンバーグ GOSOU	淡路島玉ねぎドレッシング	大阪府
16	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
17	NOROSHI	元祖粉体バカぼん酢	鳥取県
18	株式会社フンドーダイ	煎り酒	熊本県
19	岩井の胡麻油株式会社	純正黒胡麻油 無量寿	神奈川県
20	串焼しまちゃん	胡麻之極味	神奈川県
21	株式会社スマイルーリンク	岡崎ぎゅーっと肉味噌	愛知県
22	株式会社新丸正	海宝飯ふりかけ	静岡県
23	株式会社ふくや	ごはんとまらんらん 明太子	福岡県
24	株式会社キヨカワ	越前バジル&トマト塩	福井県
25	株式会社アグリード	お米のシロップ	山口県
26	株式会社帝塚山	匠 帝塚山ぼん酢	大阪府
27	三共食品株式会社	にんにくファイアー	愛知県
28	串焼しまちゃん	胡麻之極味（とうがらし）	神奈川県
29	苅部農園	苅部葱じゃん	神奈川県
30	株式会社フーズパレット	本山赤醬	兵庫県
31	株式会社錦幸園	鮎ごまだし	大分県
32	MERRY BADGE	Honey Mustard	岐阜県
33	福山黒酢株式会社	TABE KURO ゴロツとポーク	鹿児島県

■ **本件お問合せ先：** 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 調味料選手権事務局
 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL (03) 6278-8829 FAX (03) 3541-1337

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com