

2022年9月22日

## 調味料・日本一決定戦!!! 「第13回 調味料選手権」で今年の“No.1 調味料”が決定!

— 10月19日(水)~24日(月) @阪神梅田本店 —

### ■10月19日(水) 11:00~ メディア取材会を開催!

⇒オープニングに合わせて、調味料のヒットメーカーによるメディア取材会を開催。

キャンパーに大人気のアウトドアスパイス「ほりにし」開発者・堀西晃弘氏のほか、昨年の上位入賞メーカーが参加予定。進化する調味料の開発秘話などをお話いただく予定です。取材会終了後は、メディア向け〈お土産付き〉試食会を開催(予定)。ますます進化する調味料をぜひご体感ください。

### ■10月23日(日) 15:00~ 今年の“No.1 調味料”決定&結果発表会を開催!

⇒総合第1位に加え、高い独自性や個性を評価した各部門賞も合わせて発表します。

#### ◇コロナ禍で《調味料》が大人気!

コロナ禍の今、おうちごはんが増えているほか、密を避けやすい屋外レジャーとしてキャンプ・アウトドアがブームとなっています。そうした中、マンネリ化しがちなおうちごはんのアクセントとして、またキャンプでの料理にも活躍する《調味料》に注目が集まっています。味噌や醤油、ソースといった定番の調味料のほかにも、近年は工夫を凝らした多彩な調味料が数多く登場し、年々進化しています。

#### ◇関西で初開催!

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会(東京都中央区、理事長:福井栄治 以下当協会)では、調味料の魅力に社会に広めるイベント『調味料選手権』を毎年開催しており、第13回目となる今回は関西で初開催します。全国各地から開催史上最多の184品がエントリーし、食の専門家たちによる一次審査会を通過した選りすぐりの33品が最終審査会へと進みます。試食会を含む最終審査会は、梅田の阪神百貨店で10月19日(水)~24日(月)の6日間開催し、10月23日(日)には2022年の“No.1 調味料”が決定します。



【参考】前回(2021年)〈総合第1位〉  
くんせいナッツドレッシング/安本産業株式会社  
たっぷりのナッツと燻製の香りが特徴。燻製醤油で培った独自製法で燻製されたクリーミーなドレッシング。 ※19日のメディア取材会に参加予定。

◇◇◇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・mobile 080-5013-4285・E-MAIL koho@vege-fru.com

## 調味料選手権 最終審査会 概要

### 【会場投票】

会 場 : 阪神梅田本店 食祭テラス 1 階 (大阪市北区梅田 1-13-13)  
開 催 日 : 2022 年 10 月 19 日 (水) ~ 24 日 (月)  
⇒投票 & 投票対象となる販売…23 日 (日) 正午まで  
⇒販売…24 日 (月) 20:00 まで ※過去の受賞商品も販売  
開 催 時 間 : 10:00~20:00 ※どなたでも無料で参加可能  
トークショー : 10 月 23 日 (日) 11:00~ 《調味料研究家/調味料ソムリエプロ「MICHIKO」氏の  
調味料活用トークショー「調味料で食卓を HAPPY に!」》

### 【Instagram 投票】

開 催 期 間 : 2022 年 9 月 21 日 (水) ~ 10 月 23 日 (日) 正午まで  
投 票 方 法 : 調味料選手権公式 Instagram 投稿のいいね! の数

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

⇒ [投票数 & 販売数 & 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  
総合 1~3 位を決定いたします。

### ■ 『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・食味などを評価して表彰するイベントです。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い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ています。

【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

URL : <https://www.vege-fru.com/>

### ■ 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よう資格者を育成して参ります。

## 【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	株式会社陣中	牛タン仙台オリーブ辛油	宮城県
2	株式会社風土食房	ネギイチバン	千葉県
3	キノエネ醤油株式会社	キノエネ ステーキソース	千葉県
4	岩井の胡麻油株式会社	純正黒胡麻油 無量寿	神奈川県
5	串焼しまちゃん	胡麻之極味	神奈川県
6	串焼しまちゃん	胡麻之極味 (とうがらし)	神奈川県
7	苧部農園	苧部葱じゃん	神奈川県
8	丸城清酢有限公司	野菜と果実の味力 ソースかつ井専用ソース	福井県
9	株式会社キヨカワ	越前バジル&トマト塩	福井県
10	株式会社田丸屋本店	WASABBQ 太陽と青空のわさび	静岡県
11	株式会社新丸正	海宝飯ふりかけ	静岡県
12	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
13	三共食品株式会社	にんにくファイアー	愛知県
14	株式会社スリラチャ	スリラチャの赤備え	岐阜県
15	MERRY BADGE	Honey Mustard	岐阜県
16	うね乃株式会社	お鍋にポンくろだしジュレ	京都府
17	ハンバーグGOSOU	淡路島玉ねぎドレッシング	大阪府
18	株式会社帝塚山	匠 帝塚山ぼん酢	大阪府
19	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
20	Saigon Truonghai	ニョクナム (チリ)	兵庫県
21	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
22	株式会社フーズパレット	本山赤醬	兵庫県
23	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
24	NOROSHI	元祖粉体バカぼん酢	鳥取県
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QuestP'age	バカまぶし 辛くないの	福岡県
27	鶴味噌醸造株式会社	相撲味噌	福岡県
28	株式会社ふくや	ごはんとまらんらん 明太子	福岡県
29	チョコー醤油株式会社	長崎ポンス	長崎県
30	株式会社風雅	プレミアム海苔ドレッシング	熊本県
31	株式会社フンドーダイ	煎り酒	熊本県
32	株式会社錦幸園	鮎ごまだし	大分県
33	福山黒酢株式会社	TABE KURO ゴロツとポーク	鹿児島県