



News Release

2017年10月5日

報道関係各位

調味料で日本の食文化の楽しさ再発見！ 8回目の開催となる「調味料選手権」 11月3日(金・祝)東急プラザ銀座で開催

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、調味料の魅力に社会に広めるイベント『調味料選手権』を実施いたします。



この催しは、調味料を知ることは、和食を知ることであると考え、“文化の日”の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（2009年）したことに端を発します。当協会には2006年より資格認定をしている“調味料マイスター”があり、彼らを軸に、生活者に向けた調味料の魅力の伝播をしております。

調味料の生産者やその開発ストーリーに触れ、日本の食の奥深さや地方の様々な文化に改めて気づいていただく『調味料選手権』、今年は東急プラザ銀座「キリコラウンジ」をおかりします。伝統の江戸切子を感じながら行う調味料の試食は、日本の文化を一層楽しめる機会になるものと考えています。

入場は無料です。

調味料選手権概要

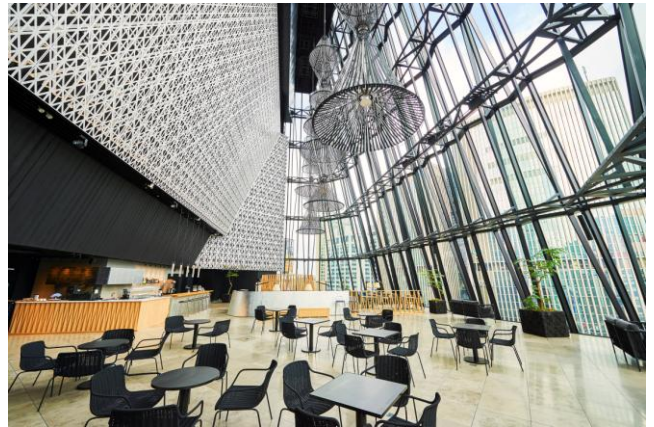
<http://www.vege-fru.com/contents/hp0057/?CNo=57&No=121>

<開催目的>

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

＜調味料マイスターによる1次審査＞

- 審査内容：書類・食味審査
- 実施日：10月11日（水）
- 審査基準：
 - ・味の特徴
 - ・ご当地性
 - ・ストーリー性
 - ・パッケージデザイン
 - ・おすすめレシピ などの複合的審査



東急プラザ銀座 キリコラウンジ

＜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」
- 決定方法：来場者による試食、投票



＜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。
- 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。

調味料選手権について

当協会が記念日登録する調味料の日11月3日に例年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（当時は日本ベジタブル&フルーツマイスター協会）が開発しました。2017年11月3日に、日本野菜ソムリエ協会から調味料ソムリエ協会に別組織化し、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。

■運営団体について

＜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
- 拠点：東京本部／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社
- 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

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