

2017年10月25日

報道関係各位

## 11月3日（金・祝）@東急プラザ銀座 開催 “今年もっとも注目すべき調味料”の称号はどの調味料に？ 『調味料選手権』への出場権を獲得した商品はこちら！

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11月3日（金・祝）に実施いたします。

この度一次審査（書類）を通過した58品の中から、調味料マイスターが「食味・ご当地性・ストーリー性」などの視点で複合的に審査（二次審査（食味））を行い、3部門のそれぞれを選抜。11月3日（金・祝）の調味料選手権では、以下にご紹介する**20品**（※）を来場者に試食いただき、“今年最も注目したい調味料”＝最優秀賞を決定いたします。※1品追加になりました。

### 調味料選手権概要

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

<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
- 参加費：**無料** ※どなたもご参加いただけます

<開催目的>

- ・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

<展開>

11月3日から、東急プラザ銀座6階キリコラウンジ隣の「数寄屋橋茶房」にて、期間限定・数量限定で、以下の商品を用いたランチメニューを提供します。

#### ■第1弾：2016年最優秀賞の3品

- ・ゴハンのすすむごはんのおとも部門：雑賀 柚子 寿司召し酢
- ・ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門：DeepSeaRedCrab 干し蟹
- ・素材がよるこぶ調味料部門：三陸まるっとワカメドレッシング ノンオイル

※メニュー詳細は最終調整中

#### ■第2弾：2017年最優秀賞の3品

<部門別審査通過商品 ※エントリー順>

#### 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。

#### ■全6品

- ①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）
- ②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）



- ③薫る焦がし醤油（株式会社医食同源／北海道）
- ④函館粗挽海塩（株式会社医食同源／北海道）
- ⑤えそ醤油（ヤマサちくわ 株式会社／愛知県）
- ⑥吟醸生かんずり六年仕込み（有限会社かんずり／新潟県）
- ⑳天然醸造 丸大豆しょうゆ（松合食品株式会社／熊本県）※追加



⑳追加

### 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

■全9品

- ⑦吹屋の紅だるま（佐藤紅商店／岡山県）
- ⑧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）
- ⑨金頭だししょうゆ（新栄水産有限会社／山形県）
- ⑩五島軒 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）
- ⑪ジャポネソース（SanGlutton／大分県）
- ⑫農家の「料理が変わるねぎ油」（やさい魂研究所／京都府）
- ⑬茶ノ実油 Gold Tea Oil（株式会社 白形傳四郎商店／静岡県）
- ⑭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）
- ⑮Kurozu 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

■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

■全4品

- ①⑥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）
- ①⑦粒生こしょう（有限会社 林家商会／埼玉県）
- ①⑧さくら肉味噌（松合食品株式会社／熊本県）
- ①⑨モスタルダ南紀和歌山一りんご（Garden DAL Giovanni／和歌山県）



①⑥



①⑦



①⑧



①⑨

## 調味料選手権について

当協会が記念日登録する11月3日「調味料の日」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。

## ■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

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。

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

※本リリースに係る掲載品についてのお問い合わせは、まずは上記にご一報ください。