

2018年10月23日(火)

**11月3日(土・祝) @東急プラザ銀座 開催**  
**“No.1 調味料 2018”の称号はどの調味料に？**  
**『調味料選手権 2018』最終審査進出商品を発表！**

一般社団法人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、調味料の魅力を社会に広めるイベント『調味料選手権 2018』を11月3日(土・祝)に実施いたします。

2010年よりスタートし第9回目を迎える本年は、全国各地から140品の調味料がエントリーされました。一次審査(書類)を通過した86品の中から、調味料ソムリエを中心とする食の専門家が二次審査(食味)を行い、最終審査に進む調味料を選抜。11月3日(土・祝)の調味料選手権最終審査では、以下にご紹介する29品を来場者に試食いただき、“No.1 調味料 2018”を決定、また各部門の最優秀賞を発表いたします。さらに、当日は特別審査員が独自枠で審査を行い審査員特別賞を決定、発表いたします。



ファイナリストの調味料。栄冠はどの調味料に？

**調味料選手権 最終審査会 および 表彰式**

実施日：2018年11月3日(土・祝)

決定方法：来場者による試食、投票

実施時間：12:00 ~ 18:00

参加費：無料 ※どなたでもご参加可能

12:10 ~ 試食・投票開始

主催：一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

17:00 ~ 結果発表・表彰式

協力：調味料ソムリエ協会

会場：東急プラザ銀座 6階

独立行政法人中小企業基盤整備機構

「キリコラウンジ」

後援：農林水産省

東京都中央区銀座5丁目2-1

■URL <https://www.vege-fru.com/contents/hp0057/index.php?CNo=57&No=121#2018>

## ■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、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旨し、当協会が記念日として登録している11月3日「いい味覚の日/調味料の日」に、毎年最終審査会および表彰式を実施している品評会形式のイベントです。

調味料のスペシャリストである「調味料ソムリエ」および食の専門家が、全国から集結した調味料の中から約2カ月をかけて一次審査（エントリーシートによる書類選考）、二次審査（調味料ソムリエなどによる食味審査）を行い最終審査に進むべきファイナリストを選びます。最終審査では自由参加の一般来場者が投票。その得票数で今年のNo.1調味料を決定します。また同時に、各部門の最優秀賞および審査員特別賞の発表も会場にて行います。

## 2018年度の募集部門（全17部門）

砂糖部門、塩部門、酢部門、しょうゆ部門、みそ部門、みりん部門、ソース部門、油脂（オイル）部門、辛味部門、出汁部門、ドレッシング部門、ご飯のおとも部門、万能調味料部門、スパイス・ハーブ部門、お酒に合う調味料部門、鍋物調味料部門、その他（上記に属さないもの）部門

## <2018年度最終審査対象商品 ※エントリー順> 全29商品

GOLDEN MUSTARD	北山商店	埼玉県
みどりのラー油	株式会社わたや	新潟県
明宝トマトケチャップ	株式会社 明宝レディース	岐阜県
北海道のかぼちの種から搾ったオイル	株式会社北海道バイオインダストリー	北海道
五島軒 大地のサラダソース とうもろこし	株式会社不二屋本店	北海道
雑賀 万能調味酢（だし酢） お手間とらせ酢	株式会社九重雑賀	和歌山県
酒蔵仕込 ふくいの本みりん	田嶋酒造株式会社	福井県
わさび粗おろし	カメヤ食品株式会社	静岡県
樽の音	うご農業協同組合	秋田県
昆布革命 上方仕立て（10g6袋入り）	株式会社 天満大阪昆布	大阪府
ごまドレッシング	Kitchen	和歌山県
がごめ昆布おかず手造りセット	株式会社医食同源	北海道
甘麴蜜	あおき味噌株式会社	新潟県
紡ぎ七味（特製七味）	株式会社たかがきサービスステーション	和歌山県
海かおるホイスターソース	気仙沼水産資源活用研究会	宮城県
山椒香味油	築野食品工業株式会社	和歌山県
たまきくしいの	日本醤油工業株式会社	北海道
鯉節ドレッシング	日東産業株式会社	栃木県
島らっきょうぼん酢	株式会社 マキ屋フーズ	沖縄県

■ 本件お問合せ先： 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : [koho@vege-fru.com](mailto:koho@vege-fru.com)

メリリマ りんご酢	有限会社 メリリマ	石川県
万能椎茸だし	株式会社茂里商店	大分県
超特選 下総生しょうゆ	ちば醤油株式会社	千葉県
三年熟成 純米本味酢 福みりん	株式会社福光屋	石川県
純米酒粕使用 UMAMISALT プレーン	株式会社福光屋	石川県
酢しょうが	株式会社人作 (松本農園)	長崎県
白トリュフソルト	ジャパンソルト株式会社	栃木県
清沢式 ぶっかけレモン	NPO 法人フロンティア清沢 レモン部	静岡県
宝山味噌・吟醸・粒	合名会社中定商店	愛知県
宮滝 手づくりぼん酢しょうゆ	梅谷味噌醤油株式会社	奈良県

最終審査対象商品は当日同フロア一特設会場にて販売を予定しております。※一部対象外の商品あり

### ■2017年度最優秀賞を使ったメニュー展開について

昨年の受賞調味料を使った期間限定のランチメニューが、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、11月1日(木)～3日(土・祝)の期間に限り数量限定で販売されます。

#### 【2017年度最優秀賞の3品】

- ・日本の伝統調味料部門 ヤマサちくわ株式会社(愛知県) えそ醤油
- ・素材が引き立つ調味料部門 アイビック食品株式会社(北海道) 五島軒 大地のサラダソース 山わさび
- ・お酒がすすむ調味料部門 有限会社林家商会(埼玉県) 粒生こしょう



えびしんじょと竜田揚げ  
盛り合わせ  
+「えそ醤油」



ランチセットサラダ  
+「五島軒  
大地のサラダソース 山わさび」



和牛ローストビーフ  
+「粒生こしょう」

### ■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(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。

■ **本件お問合せ先:** 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : [koho@vege-fru.com](mailto:koho@vege-fru.com)