

2019年10月24日



## 10<sup>th</sup> Anniversary 調味料選手権 開催

記念すべき10年目の栄冠はどの調味料に輝くのか

11月3日(日・祝) @東急プラザ銀座

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 2019』を11月3日(日・祝)に実施いたします。

第10回目を迎える今回は、全国各地から140品の調味料がエントリーされました。調味料ソムリエら食の専門家による一次専門家食味審査会で選抜された27品が11月3日(日・祝)に行われる最終審査会に進みます。東急プラザ銀座にて一般来場者に以下で紹介する27品を試食いただき、“No.1 調味料 2019”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。また、今年も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。

### 調味料選手権 最終審査会および表彰式

開催日	: 2019年11月3日(日・祝)	決定方法	: 来場者による試食・投票
開催時間	: 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
	17:00~ 結果発表・表彰式		日本野菜ソムリエ協会
会場	: 東急プラザ銀座 6階	協力	: 調味料ソムリエ協会
	キリコラウンジ		: 独立行政法人
	東京都中央区銀座5-2-1		中小企業基盤整備機構
		後援	: 農林水産省

URL

<https://www.vege-fru.com/contents/hp0057/index.php?CNo=57&No=121#entry3>

#### ■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、当協会が記念日として登録している11月3日「イイ味覚の日/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。



一次審査を通過した27品の調味料

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それぞれの商品情報を確認しながら食味審査を行い、最終審査会に進むにふさわしいファイナリストを選抜します。最終審査会は自由参加スタイルで一般の来場者が各ブースで試食し、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、商品の個性を評価した賞や審査員特別賞の発表も会場にて行います。

### ■ 2018 年度受賞調味料を使ったメニューの展開について

昨年の受賞調味料を使った期間限定のメニューが、東急プラザ銀座内のカフェやレストランで提供されます。

対象店舗： 数寄屋橋茶房（6 階）、Guy & Jo's Hawaiian Style Cafe（10 階）、銀座虎杖（10 階）、下鴨茶寮のまえ（11 階）

実施期間： 11 月 1 日（金）～ 7 日（木）＊期間中でも数量限定につき、完売次第終了します。

#### 【今回使用される 2018 年度受賞の 7 品】

- ・総合 1 位 ゴールデンマスタード（北山商店/埼玉県）
- ・総合 2 位 白トリュフソルト（ジャパンソルト株式会社/東京都）
- ・総合 3 位 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）
- ・酢部門最優秀賞 酢しょうが（株式会社人作（松本農園）/長崎県）
- ・みそ部門最優秀賞 宝山味噌・吟醸・粒（合名会社中定商店/愛知県）
- ・審査員特別賞「イイ味覚賞」 万能椎茸だし（株式会社茂里商店/大分県）
- ・審査員特別賞「伝説の家政婦賞」 みどりのラー油（株式会社わたや/新潟県）

※2018 年 1 位のゴールデンマスタード（北山商店）は社名および所在地が変更になっており、現在、GOLDEN MUSTERD 株式会社（東京都）となっております。

#### 数寄屋橋茶房



岩手県産石黒農場から“ホロホロ鳥燻製”  
ゴールデンマスタード使用



大根餅〜からすみ〜  
白トリュフソルト使用



海老しんじょと竜田揚げ盛り合わせ  
海かおるホイスターソース使用

#### Guy & Jo's Hawaiian Style Cafe

たこ焼き風パンケーキ  
みどりのラー油/万能椎茸だし使用

#### 下鴨茶寮のまえ

酢しょうがソーダ/  
酢しょうがシャンディガフ  
酢しょうが使用

#### 銀座虎杖

しじみ味噌汁/青のりの味噌汁  
宝山味噌・吟醸・粒使用

■ 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、調味料業界がますます盛り上がることをできるよう、資格者の育成をして参ります。

【2019年度最終審査対象商品】 全 27 商品

\*記載はエントリー順

1	ご飯にかける飛騨牛ハンパ具一	株式会社飛騨ハム	岐阜県
2	ねり胡麻 白	株式会社祇園むら田	京都府
3	発酵のちから サクサクしょうゆアーモンド	キッコーマンこころダイニング株式会社	東京都
4	琥珀だし	割烹大喜	大分県
5	のりクロ	株式会社高橋商店	福岡県
6	フルムーン・ホワイトバルサミコ・12年熟成	株式会社 MJX	愛知県
7	乳酸菌醗酵野菜にんじんだレッシング	株式会社新進	群馬県
8	甘えびディップソース	有限会社鈴香食品	富山県
9	桑折宿 伊達の味 熟ソース	安齋醸造有限会社	福島県
10	桝志田ぼん酢 鯉	福山黒酢株式会社	鹿児島県
11	甘えびのフレークトマト	有限会社蝦名漁業部	北海道
12	雲丹醤油	株式会社ロコファームビレッジ	北海道
13	島らっきょうドレッシング	株式会社マキ屋フーズ	沖縄県
14	秋田県産えごま油「翡翠」	東商事株式会社	秋田県
15	燻製 薫紫 スモーク醤油	末廣醤油株式会社	兵庫県
16	ラム屋の七味	株式会社オペレーションファクトリー	東京都
17	弥平一味	香貴丸	滋賀県
18	海峡塩	株式会社医食同源	北海道
19	お米のシロップ	株式会社アグリード	山口県
20	ピリーズ ポルチーニと胡椒	株式会社かわかみ	大阪府
21	万能塩鯉茶漬（箱入）	有限会社三角屋水産	静岡県
22	ふんわり 鯖ふりかけ	漁村女性グループめばる	大分県
23	あいおの海老塩	山口県漁業協同組合吉佐支店山口支所 秋穂女性部	山口県
24	UMAMI だし 野菜	株式会社フタバ	新潟県
25	めぐみの雫	有限会社青椒	兵庫県
26	ゴールデンマスタード	GOLDEN MUSTARD 株式会社	東京都
27	酒蔵のまかない調味料 煎り酒	天領食品株式会社	岐阜県

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

■ 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

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](mailto:koho@vege-fru.com)