

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

## 野菜ソムリエサミット特別企画 トマトグランプリ

### 総合優勝 「OSMICトマト」に決まる！

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、毎月1回「野菜ソムリエサミット」として、野菜ソムリエによる野菜・果物とその加工品の品評会を実施しております。その目的は、価値ある青果物や加工品を評価・認証し、広く世の中に発信することで、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することです。

今回特別企画として「トマト」だけの「トマトグランプリ」を開催。全国から39品目のトマトがエントリーされ、70名近い審査員たちが名前や産地、生産者情報などは一切知らされずにトマトを味わい、その美味しさを点数化。審査員全員の点数の合計によって、決定されました。



【結果】

■総合優勝

OSMICトマト 株式会社OSMIC

■大玉部門

第1位	あまえっこぜいたくトマト	株式会社北海道興農社
第2位	薩摩甘照	高槻電器工業株式会社
第3位	高糖度プレミアムトマト	あかねオーガニック農園

■中玉部門

第1位	恋の実	農事組合法人ファーム順天
第2位	Azuki	株式会社めぐりとまと
第3位	あまえっこフルティカ	株式会社北海道興農社

■小玉部門

第1位	OSMICトマト	株式会社OSMIC
第2位	うふふの実 フルティカ	株式会社クボタ eファームやぶ
第3位	レッドジュエル・プレミアム	株式会社Jファーム

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル 7階

TEL：03-6278-8456 FAX：03-3541-1337

URL：http://www.vege-fru.com / E-MAIL：koho@vege-fru.com

## 【OSMICトマトについて：株式会社OSMIC】

微生物が高密度に生存する“生きている土”オスミックソイルと気温・湿度を24時間管理し、最適な環境を常に保たれたオスミックハウスで栽培したトマトです。味、甘さ、形のどれをとっても最高級の貴重なトマト。一度食べたら忘れられない味と香りで、贈り物にも喜ばれます。デザート代わりにそのまま、またスイーツにアレンジもできる驚きの甘さです。

今回の総合優勝受賞品は小玉のトマトですが、他にも加熱することでさらに旨みと甘みが増す料理にもお勧めの中玉や大玉もあります。さらに、水を含めトマト以外一切何も使わずに作った甘味と旨味と濃厚感を感じられるOSMICトマト100%のトマトジュースも生産しています。季節やシーンに合わせ、冷蔵庫で冷やすもよし、温めて飲んでも本当に美味しいジュースです。

## 【OSMICトマトについて：審査員コメントから抜粋】

- ・みずみずしくジューシーな味わい。口に含んだ時に独特な甘みが広がります。
- ・小さい粒の中にも、食感が良く好みになりました。
- ・甘みと酸味のバランスの良いトマトです
- ・フルーツに近い味で食べやすく美味しい。
- ・果肉が軟らかくゼリーのような感じがしました。

## 【審査概要】

- 開催日： 2019年6月26日（水）
- 会場： レストラン ダズル （東京中央区銀座）
- 審査員： 約70名  
（敬称略） レストランテアクアパッツァ オーナーシェフ  
日高 良実  
東京青果株式会社 野菜第2部課長  
吉井 正人  
日本野菜ソムリエ協会 理事長  
福井 栄治  
日本野菜ソムリエ協会 理事  
王 理恵  
トマト生産者  
野菜ソムリエ資格保持者 他
- 特別ゲスト： アンミカ  
（敬称略）
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価。相対評価。
- 表彰内容： グランプリ（総合優勝）1品目  
大玉部門 1位～3位 各1品目  
中玉部門 1位～3位 各1品目  
小玉部門 1位～3位 各1品目
- 出品数： 39
- 協賛： 一般社団法人 日本イタリア料理協会
- 協力： 料理王国



日高 良実シェフ



アンミカ

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル 7階

TEL：03-6278-8456 FAX：03-3541-1337

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