

報道関係者各位

2016年11月7日

## 日本全国の調味料が集結する『調味料選手権 2016』 受賞商品決定！奥田 政行シェフが特別審査員に登場

「野菜ソムリエ」を軸に豊かな食生活と食文化の発展のため、総合的な価値創造を目指す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）は、文化の日である11月3日をイイ（11）味（3）覚の日＝調味料の日に制定し、調味料の魅力を社会に広め調味料業界を活性化するための7回目の調味料選手権を実施しました。来場者が実際に食味審査し、最終選考に残った3部門15品種の調味料の中からそれぞれの部門最優秀賞と優秀賞が決定しました。

### 『調味料選手権 2016』の受賞結果について

※以下、価格は全て税込

#### 【ごはんがすすむ、ごはんのおとも部門】どの程度ごはんに合うか

最優秀賞

『雑賀 柚子 寿司召し酢』  
150ml/400円株式会社九重雑賀  
和歌山県紀の川市

柚子の皮が入った香り高い寿司酢。  
オイルと合わせればドレッシング  
にも。海外で持て囃される要素を  
兼ね備えた商品。さっぱり！

優秀賞

『牡蠣オリーブ油漬』

130g/1,296円

巴屋清信有限会社  
広島県広島市

広島産の牡蠣をプレスし焼き上げ、  
フレーク状にしたものとレーズン  
クルミをコチジャンベースのオリ  
ーブオイルに漬け込んだ商品。

#### 【素材がよろこぶ調味料部門】どの程度食材のおいしさを引き出せるか

最優秀賞

『三陸まるっとわかめドレッシング  
ノンオイル』  
185ml/540円気仙沼水産資源活用研究会  
宮城県気仙沼市

気仙沼で採れたワカメの葉・茎・  
メカブ100%で化学調味料無添加。  
海藻を手軽に摂れること、味の  
バランスに高い評価。

優秀賞

『バルサミコソース』

120ml/2,333円

DAL Fresh Pasta House  
和歌山県田辺市

イタリア産バルサミコ酢と国産  
果実の融合。果物・スパイスを  
忍ばせ煮詰めて濃縮させている。  
料理にデザートにと汎用性が高い。

#### 【ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門】どの程度日本らしいこだわりがあるか

最優秀賞

『Deep Sea Red Crab 干し蟹』  
株式会社カネダイ  
10g/454円  
宮城県気仙沼市

干し貝柱の発想で誕生。旨みの塊。  
気仙沼の地域資源「まるずわいがに」  
を贅沢に使って地域興しを目指した  
商品。ダシに限らず使い勝手がよい。

優秀賞

『気仙沼さんま節のだしつゆ』

360ml/972円

株式会社齊吉商店  
宮城県気仙沼市

小さいさんまを有効活用した「さん  
ま節」の優しい風味が活かされてい  
る。様々な食材の邪魔をせず、ジャ  
ンル問わず用途が思い浮かぶ商品。

【特別審査員（『アル・ケッチャーノ』奥田政行シェフ）賞】

『へべ塩』

宮崎県門川町 熊野農園 33g/700円  
宮崎県東臼杵郡



へべすの良いところだけを塩に移せて  
おり苦み渋みを感じさせない。香り◎  
満潮時の海水のみで製造された塩。

(奥田シェフ)持つて帰りたい!!

『博多の料亭桜坂観山荘のだし』

株式会社觀山 8g30包/1,944円  
福岡県福岡市



様々なうまい成分がバランスよい。  
どんな食材・も受け止める懐  
の深さがある。

※ 2次審査外でしたが奥田シェフにより選出

<2次審査通過調味料>

ゴハンのすすむごはんのおとも部門		
牡蠣オリーブ油漬	巴屋清信有限会社	広島県広島市
雜賀 柚子 寿司召し酢	株式会社九重雜賀	和歌山県紀の川市
食べるシイタケオイル 唐辛子	sai	大分県豊後大野市
楢志田 卵かけ黒酢	福山黒酢株式会社	鹿児島県霧島市
セロリ味噌	合同会社味噌らんまん	北海道虻田郡

素材がよろこぶ調味料部門		
バルサミコソース	DAL Fresh Pasta House	和歌山県田辺市
楢志田 健康黒酢マヨネーズ	福山黒酢株式会社	鹿児島県霧島市
三陸まるっとわかめドレッシング ノンオイル	気仙沼水産資源活用研究会	宮城県気仙沼市
KAMI YAMA 塩すだち	BAR kukku	徳島県徳島市
サラポン	金丼株式会社	香川県小豆郡

ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門		
花醤	株式会社ヤマヒサ	香川県小豆郡
へべ塩	宮崎県門川町 熊野農園	宮崎県東臼杵郡
Deep Sea Red Crab 干し蟹	株式会社カネダイ	宮城県気仙沼市
貴酢 しおぽん酢	あ・ぜん JAPAN 株式会社	京都府京都市
気仙沼産さんま節のだしつゆ	株式会社斎吉商店	宮城県気仙沼市

<開催について>

実施日：2016年11月3日（木祝）

会場：日本野菜ソムリエ協会 東京本部

審査：14時～15時45分まで（メーカー以外の全ての来場者に投票権あり、参加費500円）

方法：白米・生野菜・蒸キノコ・豆腐の食材から審査員が合いそうなものを選び試食。

各部門、1番目と2番目に良かったものを選び投票用紙に記入する。

<選手権までの流れ>

書類審査を突破した調味料のなかから、調味料選手権大会当日の投票で決定しました。

1次審査（書類審査）→2次審査（調味料マイスターによる食味審査）→最終審査



## 「調味料マイスター」 概要 U R L <http://choumiryo.jp/>

### ■調味料マイスターとは

調味料の効果・匂・素材との相性に精通し、調味料の魅力を伝えられる人です。  
2006年12月に誕生しました。

#### <生活者に対してもたらす価値>

- ・「知らないで食べる」から「知って食べる」へ変わり、和食文化を再考できる
- ・調味料の科学的メカニズムと体にもたらす作用を知り、食生活がより健康的で豊かになる
- ・調味料の効果・效能・性質を知り、さまざまなシーンに合った使い方ができる
- ・料理のバリエーションが広がり、食生活がより豊かになる

#### <産業界にもたらす価値>

- ・「調味料の知識に基づき、調味料の魅力を分かりやすく伝えられる「提案者」となれる
- ・生活者にとってオリジナリティのある楽しく、見やすい売り場づくりが可能となる
- ・売り場において生活者視点の食提案・生活提案が実現できる
- ・生活者のニーズをもとにした商品開発、商品提案を実現できる
- ・日本の食文化を守り育み、次世代に継承する一端を担える

### ■調味料マイスター資格者数（2016年9月30日現在）

#### <総受講生数 782名>

調味料マイスター 53名  
調味料ジュニアマイスター 708名

## 「野菜ソムリエ」 概要 U R L <http://www.vege-fru.com/>

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

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

創立 2001年8月7日

事業 野菜ソムリエ他資格提供と育成、食に係る各種講座やコンテンツの企画開発・提供

拠点 東京本社／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

### ■野菜ソムリエとは

野菜・果物の知識を身に付け、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

### ■野菜ソムリエ資格者数（2016年10月末日現在）

#### <累計受講者数 58,885名> (日本野菜ソムリエ協会の他コンテンツ会員数は含まない)

ジュニア野菜ソムリエ 52,649名

野菜ソムリエ 2,732名

シニア野菜ソムリエ 143名

### ■野菜ソムリエの主な活動

- |                |                 |          |           |
|----------------|-----------------|----------|-----------|
| ・イベント・セミナー講師   | ・商品開発           | ・企画      | ・コンサルティング |
| ・メディア出演        | ・青果物に対するエビデンス提供 | ・講演      | ・料理教室     |
| ・売り場や店舗のプロデュース | ・執筆             | ・ブランディング | ・レシピ開発    |
- 他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中