

News Release

2017年6月1日

報道関係各位

青果物のブランド価値を高めて生産者を応援する

青果物の品評会 野菜ソムリエサミット 加工品部門を新設

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、野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を実施しています。この度、新たに加工品部門を設け、募集を開始いたしました。第1回目の評価会は7月5日に実施します。

野菜ソムリエサミットは、農産物のさらなる価値向上のため、また生産者を応援し日本の農業の活性化に寄与することを目的に実施しています。昨今では、青果物も生鮮に限らず、加工技術やアイデアにより、商品展開も一層バラエティに富むようになってきています。そうした中で生活者がより良いものを選ぶための、一つの指標を示せるのが“野菜ソムリエサミット”であると考え、当該部門の新設となりました。

野菜ソムリエは日頃から多くの青果物や青果物の加工品に親しむ野菜や果物のプロであると同時に、一般生活者でもあるため、客観的かつ専門的な評価視点に注目が集まっています。

＜野菜ソムリエサミット 加工品部門について＞

野菜ソムリエが、商品に関するストーリーやパッケージなどの情報一切なしで試食し採点。食味と品質に優れたものを、日本野菜ソムリエ協会が認証します。

■出品条件

加工品は以下の条件に則したものが審査の対象となります。

- ・ 使用している青果物の品種は1種類であること
- ・ 使用している青果物の産地は1箇所であること
- ・ 可食部のうち、重量比で青果物が6割以上を占めており、青果物をメインとした商品であること
- ・ 出品料10,000円（税別）／1点あたり



※青果物の生産地と商品加工地について一致の必要はない

※申込者は、エントリーする加工品の生産者および生産に携わる組合や団体等の組織とする

※代行者による申込みも可能、ただし委任状の提出が必要

■評価について

野菜ソムリエ以上の資格者で、味覚と表現力のテストを通過した「評価員」が採点し、評価します。

- ・ 評価視点は「美味しさ」にフォーカスし、比較対象を持たない「絶対評価」とする。
- ・ 評価員は10点満点で採点。その平均点により認証を決定する。

7点以上・・・銀賞
8点以上・・・金賞



[評価基準]

素材の青果物の味がいかされている、という前提のもと、これまで野菜ソムリエとして多くの青果物の加工品を味わってきた中で
5点・・・「標準的かつ普通に美味しいと感じる味」
7点・・・「自信をもって美味しい加工品だとおすすめできる味」
10点・・・「（経験上）一番美味しい、もしくはそれに準ずる味」



<野菜ソムリエサミット概要>

■趣旨

野菜果物の専門家である野菜ソムリエが評価する、青果物の品評会。

農産物のさらなる価値向上と生活者の視点に立った新しい農産物の評価基準を確立し、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を目的として実施しています。

品評は、商品に関するストーリーやパッケージなどの情報一切なしで、選ばれた野菜ソムリエが試食し採点。食味に優れたものを日本野菜ソムリエ協会が認証します。価値ある青果物や青果物加工品を広く世の中に発信することにより、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することを目的としています。

■評価員

評価員は、野菜ソムリエの資格を有しており、味覚テストなどの基準をクリアすることが条件。

現在約30名の野菜ソムリエが登録しています。

■「野菜ソムリエサミット」のこれまで

2007年 5月 『ベジフルサミット』として実施開始 テーマ野菜：トマト

優勝の「アーマー」はこの機をブランディングに利用、有名なブランドトマトに

2010年 4月 『野菜ソムリエサミット』に名称を変更

2011年 12月 野菜ソムリエサミットがフード・アクションニッポンアワード2011を受賞

2013年 2月 3カ月に1回の実施で開催実績はのべ17回に

2014年 7月 旬を逃さぬよう毎月実施するスタイルにリニューアル（品種品目も限定しない）

2017年 1月 野菜ソムリエサミット最高得点 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与

2017年 3月 2014年リニューアルから、金賞47品、銀賞108品が受賞 ※出品総数は非公開

■出品について

青果物と青果物の加工品であれば、品目や品種を問わず、隨時エントリー可能。

開催前月の25日までにエントリー申込書に必要事項を記入し、野菜ソムリエサミット事務局へ提出。

※1エントリーにつき1品目まで。複数エントリーを希望の場合にはお品ごとに申込が必要です。

■受賞後について

・協会認定レストラン（約170店舗）、認定青果取扱店（約30店舗）へご紹介します。

・協会よりニュースリリースを配信します。

・受賞した青果物に対して受賞マークを使用することが可能になります。※要別途費用

出品に関する問合せ...野菜ソムリエサミット事務局 03-5489-8636



<資料：日本野菜ソムリエ協会>

「野菜ソムリエ」とは URL : <http://www.vege-fru.com/>

野菜・果物の知識を身につけ、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』の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。

現在、キャリアアップ・キャリア チェンジ、家族や社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

『野菜ソムリエ』は、当協会が唯一認定する資格です。

■野菜ソムリエ資格者数（2017年4月末日現在）

＜累計受講生数 59,816名＞

野菜ソムリエ（旧：ジュニア野菜ソムリエ）	53,585名	* 合格率80～85%
野菜ソムリエプロ（旧：野菜ソムリエ）	2,826名	* 合格率30%程度
野菜ソムリエ上級プロ（旧：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 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発
- ・商品開発 ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング
- ・売り場や店舗のプロデュース ・青果物に対するエビデンス提供 ・料理教室主宰
- ・地方創生に係る提案や実施
- …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

■運営団体

[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

拠点 東京本部／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

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

ご取材のお申し込み／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