

2019年11月7日



10th Anniversary 調味料選手権 No.1 調味料決定！ ウニの濃厚なうまみが高評価 栄冠は株式会社ロコファームビレッジの『雲丹醤油』！

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、調味料の魅力に社会に広めるイベント『調味料選手権 2019』を11月3日（日・祝）に開催しました。

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、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）の最終審査会に臨みました。会場である東急プラザ銀座キリコラウンジにて総勢550名ほどの一般来場者に試食・投票いただき、総合1位～3位を決定。商品の独自性や個性を評価した各部門最優秀賞、特別審査員による審査員特別賞が発表されました。



■ 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。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、社会にその存在を広く知らしめるきっかけとなることを目的としています。調味料の魅力に社会に広め、調味料業界がもっと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、これまで10年間、最終審査会および表彰式を実施してきた品評会形式のイベントです。



■ 審査員

審査委員長：調味料ソムリエプロ・野菜ソムリエプロ

MICHIKO 氏

特別審査員：東急プラザ銀座 総支配人

雨宮 浩太郎 氏

農林水産省 食料産業局食品製造課 課長補佐 上河内 光秀 氏

野菜ソムリエ上級プロ、フードジャーナリスト、

農林水産省 食料・農業・農村政策審議会委員フード・アクション・ニッポン アンバサダー

里井 真由美 氏

■ 総合 1 位

雲丹醤油 / 株式会社ロコファームビレッジ

海産物の中でも最高級とされる雲丹をもっと手軽に楽しめて、食卓でご使用いただけるように作りました。濃厚な雲丹の味をお楽しみください。



■ 総合 2 位

ゴールデンマスタード / GOLDEN MUSTARD 株式会社

フレンチのシェフ、和食の料理人、ソムリエの3人がレストラン営業後に朝まで寝る間を惜しんで作ったマスタードです。「一品」を「逸品」に変えるマスタード。



■ 総合 3 位

発酵のちから さくさく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

食べるしょうゆ「サクサクしょうゆアーモンド」1さじで料理がグレードアップします！フリーズドライしょうゆにサクサク食感で香ばしいアーモンドをブレンド。豆腐や野菜にトッピングできます。



■ 審査員特別賞

東急プラザ賞

乳酸菌醗酵野菜

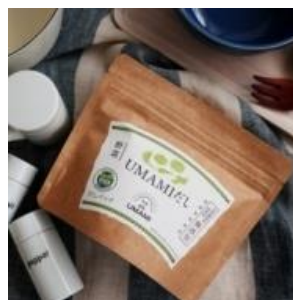
にんじンドレッシング



株式会社新進

イイ味覚賞

UMAMI だし野菜



株式会社フタバ

令和賞

めぐみの雫



有限会社青椒

【2019年度調味料選手権 入賞全27商品と受賞一覧】

1	ご飯にかける飛騨牛ハンパ貝ー	株式会社飛騨ハム	岐阜県	ご飯のおとも部門 最優秀賞
2	ねり胡麻 白	株式会社祇園むら田	京都府	新感覚部門 最優秀賞
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	総合3位
4	琥珀だし	割烹太喜	大分県	
5	のりクワ	株式会社高橋商店	福岡県	アイデア部門 最優秀賞
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 にんじんドレッシング	株式会社新進	群馬県	審査員特別賞 東急プラザ賞
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	梶志田ぼん酢 鯉	福山黒酢株式会社	鹿児島県	鍋のおとも部門 最優秀賞
11	甘えびのフレクトマト	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	総合1位
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	ご当地調味料部門 最優秀賞
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	こだわり素材部門 最優秀賞
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	J Vegan 部門 最優秀賞
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	万能塩鯉茶漬け(箱入)	有限会社三角屋水産	静岡県	手土産部門 最優秀賞
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	パッケージ部門 最優秀賞
24	UMAMIだし 野菜	株式会社フタバ	新潟県	審査員特別賞 イイ味賞
25	めぐみの雫	有限会社青椒	兵庫県	審査員特別賞 令和賞
26	ゴールデンマスタード	GOLDEN MUSTARD 株式会社	東京都	総合2位
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	日本の伝統調味料部門 最優秀賞

■ 調味料選手権 最終審査会概要

開催日 : 2019年11月3日(日・祝)
 会場 : 東急プラザ銀座 6階
 キリコラウンジ
 主催 : 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会
 協力 : 調味料ソムリエ協会
 独立行政法人中小企業基盤整備機構
 後援 : 農林水産省



■ 審査会場の様子



■ 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、調味料業界がいつそう盛り上がることのできるよう、資格者の育成をして参ります。

■ **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