第16回 調味料選手権

Seasoning Championship 2025

概要資料

日本野菜ソムリエ協会

調味料選手権とは・・・

日本野菜ソムリエ協会

日本一の調味料を決めるイベント

11月3日はイイ味覚の日＝「調味料の日」
改めて日本の伝統調味料を見直し、和食を再考する日 として、記念日を制定しました。
調味料の魅力を社会に広め、調味料業界の活性化を目的として開催しているイベントが『調味料選手権』です。
全国各地のこだわり調味料を、調味料ソムリエ・バイヤー・シェフなど食の専門家 および生活者が評価し、賞を授与するとともに、審査結果を出品者に フィードバックすることで調味料の品質向上と露出・販路の拡大を応援していきます。

≪調味料選手権の目的≫

- **調味料の魅力を社会に広め、調味料業界全体の活性化を目指します。**
- **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、新しい可能性の発掘に貢献します。**
- **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、そのPRに貢献します。**

≪参加メリット≫

☑ **受賞により売上が５～１０倍の可能性が！**
受賞するとロゴマーク（調味料選手権〇〇賞）を商品や店頭、ウェブサイト等で表示可能となり、ブランド力アップに効果的

☑ **フィードバックを活かした改良や商品開発事例も！**
フィードバックを参考に、味やパッケージを改良するメーカーも

☑ **期間限定販売会に参加可能！**
受賞商品および最終選考会進出の商品は、期間限定の販売会に参加可能 ※取引条件有り

☑ **認知度がアップ！**
専門家審査員および一般審査員など多くの方が試食し、メディア取材も入ります

☑ **販路が拡大！**
エントリーや、受賞をきっかけに新規取引が開始した例も多数！

前大会：調味料選手権　第15回調味料選手権について

日本野菜ソムリエ協会

「第15回調味料選手権2024」は、全国から183品の調味料がエントリー。
2024年10月20日(日)阪神梅田本店「食祭テラス」にて今年のＮＯ.１調味料、他受賞商品の発表を行いました。
販売会やメディアでのご紹介により、新規取引先が増え、販路が拡がったという多数のお声を頂いております。

●販売会

阪神百貨店での販売会(阪神ECサイト含む)は、
6日間で1,600万円を超える売上に！（過去最高の売上）調味料ファンが集まる
日本一の「調味料」販売会イベントとして認知されています。

販売会①　2024年10月16日～21日　会場：阪神梅田本店「食祭テラス」
販売会②　2024年11月6日～12日　会場：日本橋三越本店で開催
販売会③　2024年11月20日～11月26日　会場：丸広百貨店(4店舗)で開催
阪神梅田本店での販売会では、過去の受賞商品、2024年のエントリー商品など約150種類の調味料が大集合。
日本橋三越本店・丸広百貨店での販売会は、受賞後の調味料を求めて多くのお客様にご来場いただきました。

●ECサイト

日本テレビ運営の通販サイト、日テレポシュレ内に
「野菜ソムリエマルシェ」ページを開設。
受賞調味料を厳選して販売しています。
https://www.ntv.co.jp/shopping/vegetablesommeliermarche/

前大会：調味料選手権　第15回調味料選手権について

日本野菜ソムリエ協会

『第15回調味料選手権2024』総合１位~３位　受賞メーカー様

総合１位「空知舎　いくら醤油」

総合２位「ピリ辛松川浦かけるあおさ」

総合３位「カレーみそ」

第15回調味料選手権2024受賞商品

受賞商品についてはこちら

受賞	企業名	商品名	都道府県
総合1位＆しょうゆ部門　最優秀賞	株式会社ロコファームビレッジ	空知舎　いくら醤油	北海道
総合2位＆ご当地部門　最優秀賞	株式会社マルリフーズ	ピリ辛松川浦かけるあおさ	福島県
総合3位＆みそ部門　最優秀賞	株式会社大源味噌	カレーみそ	大阪府
万能調味料部門 最優秀賞	キッコーマンこころダイニング株式会社	サクサク塩糀レモンカシューナッツ	東京都
辛味部門　最優秀賞	株式会社味の坊	平野レミのわたしの食べ辣油	大阪府
世界の調味料部門　最優秀賞	AKO株式会社	生胡椒の塩漬け「早摘み」	広島県
酢部門　最優秀賞	有限会社　近藤酢店	延命酢330ml	静岡県
日本の伝統調味料部門　最優秀賞	株式会社角長	濁り醤	和歌山県
塩部門　最優秀賞	農家と薬味小作（一般社団法人杉水）	塩麹塩＋	石川県
出汁部門　最優秀賞	株式会社ＰＬＵＳワン	北の至宝　帆立真昆布だし	北海道
パンのおとも部門　最優秀賞	株式会社セントラルオペレーションシステム	淡路島のグリーンマイヤーレモンマーマレード	兵庫県
ご飯のおとも部門　最優秀賞	株式会社シャッツフードカンパニー	達磨の最強とりみそ	鹿児島県
ドレッシング部門　最優秀賞	ハンバーグＧＯＳＯＵ	純・淡路島玉ねぎドレッシング柚子	大阪府
ポン酢部門　最優秀賞	The dining YOSA　八右衛門	岩戸の塩入り無添加八右衛門ポン酢	三重県
スパイス部門　最優秀賞	田村淳の大人の小学校	みかんだし	愛知県
ソース部門　最優秀賞	M's cocina	CRAFT 14 SAUCE　ORIGINAL	香川県
地域の味ベスト賞	フェリチタ研究所	オリエンタルドレッシング	山梨県
地域の味ベスト賞	合同会社やくしま果鈴	青切り塩たんかん	鹿児島県
地域の味ベスト賞	秋穂の漁協女性部	くるまえびの塩	山口県
地域の味ベスト賞	株式会社茂里商店	しいたけ屋が本気でうなった旨だしつゆ	大分県
地域の味ベスト賞	株式会社ロル	田子ガーリックマヨネーズ	宮城県
地域の味ベスト賞	遠忠食品株式会社	江戸前一番摘み生のり佃煮	東京都
地域の味ベスト賞	古宇利オーシャンタワー	パイナップルドレッシング	沖縄県
地域の味ベスト賞	株式会社TFY	POKENEGI　ねぎ塩和風味	埼玉県
審査員特別賞	M.vege	まるで宝石の様な玉葱ピクルスソース/SOUR（サワー）	京都府
審査員特別賞	薬膳にんにく株式会社	アホこうじ	東京都
審査員特別賞	株式会社CICCIA	梅肉とかつおが香るさっぱり塩だれ	兵庫県
審査員特別賞	オーさんのタイソース	オーさんのタイソース（カオマンガイ）	茨城県
審査員特別賞	株式会社ケフィメレス	東港海鮮XO醤	東京都
審査員特別賞	株式会社プラナム（南の風のマスターネ。）	マスターネ。木桶プレーン	福岡県
審査員特別賞	鶴味噌醸造株式会社	甘口相撲味噌	福岡県

【参考資料】メディア取材

■日本テレビ
「DayDay.」
「ヒルナンデス」

■ TBSテレビ
「Nスタ」
「ひるおび」

■関西テレビ
「newsランナー」

■毎日放送
「よんちゃんTV」

他多数あり

第16回　2025 開催スケジュール、審査・表彰（予定）

日本野菜ソムリエ協会

～6月22日（日）　エントリー受付　※受付期間を延長しました

- 全国各地より自慢の調味料のエントリーを募ります。

7月開催　一次専門家食味審査会　※8月上旬　1次通過決定

- 全エントリー調味料を食の専門家（食のバイヤー、調味料ソムリエ、シェフ等）による食味審査を行い最終審査へ進む調味料を決定します。

10月15日（水）～20日（月）　最終審査会 in 阪神梅田本店 食祭テラス

- 阪神梅田本店内「食祭テラス」にて審査会を実施し、10月19日（日）にて、総合1~3位、部門賞の結果発表を行います。
- 期間中、販売会を同時開催いたします。

11月5日(水)～11日(火)予定　受賞調味料販売会　in 日本橋三越本店

募集要項

日本野菜ソムリエ協会

■エントリー条件

・販売されている商品（店舗・インターネットなど販売ジャンルは問いません。期間限定商品は除く）
・商品が未開封時に常温保存可能であるもの
　※保管場所および審査会場の関係上、未開封時に冷蔵・冷凍での保存が必要な商品は不可
・出品商品の原材料表示があるもの
・審査会参加にあたり、商品をご提供いただくこと（食味審査用、商品ラベル審査用、展示用として５品を予定）
・エントリーフォームから期日までにお申し込みいただくこと
・『第16回　調味料選手権に関するＱ＆Ａ』を必ずご確認いただき、内容について了承いただくこと。
・最終審査に進まれた場合、対象商品をＥＣサイトおよび、協会主催の販売会において期間限定で販売いただけること
※「酒類販売業免許」がないため、みりんなどアルコールを含む商品のエントリーは今回お断りしております。ご了承くださいませ。

■エントリー部門 (全18部門)

甘み部門（砂糖含む） / 塩部門 / 酢部門 / しょうゆ部門 / みそ部門 / ドレッシング部門 / ソース部門 /
万能調味料部門 / 辛味部門 / スパイス部門 / ご飯のおとも部門 / パンのおとも部門 / 日本の伝統調味料部門 （日本の伝統的な製造工程で作られた調味料）
世界の調味料部門 / ご当地部門 （ご当地食材を使用した調味料） / 出汁部門 / ポン酢部門 / 野菜を使った調味料部門

※甘み部門：砂糖も含む
※日本の伝統調味料部門： 日本の伝統的な製造工程で作られた調味料
※ご当地部門： ご当地食材を使用した調味料

■出品料

エントリー１品につき20,000円（税込）

※一次審査会を通過した場合、「審査会及び販売会」へ参加費用が別途発生します。(P.9の販売要項をご確認下さい)

■エントリー期間

2025年~~6月8日（日）まで~~ ※2025年6月22日（日）まで延長しました

【エントリーフォーム】
https://sgfm.jp/f/3ff1165803e694bbdac17aa6d53b4639

募集要項

日本野菜ソムリエ協会

■審査について

【一次審査（専門家食味審査会）】

バイヤー、シェフ、調味料ソムリエ、野菜ソムリエ等食関連の資格取得者が、各分野の専門家の視点で、食味ならびに商品価値を評価します。
エントリーのあった全商品について、食の専門家それぞれの視点から、食味・商品背景・パッケージ・価格・購入意思など総合的に評価を行います。
審査員の得点を集計し、一次審査通過商品を決定します。

【最終審査会】

阪神梅田本店にて、「審査会の得点」「試食・投票による採点」「催事の販売実績」「一次審査の得点」を集計し、
第16回調味料選手権総合1位～3位・各部門賞を決定します。

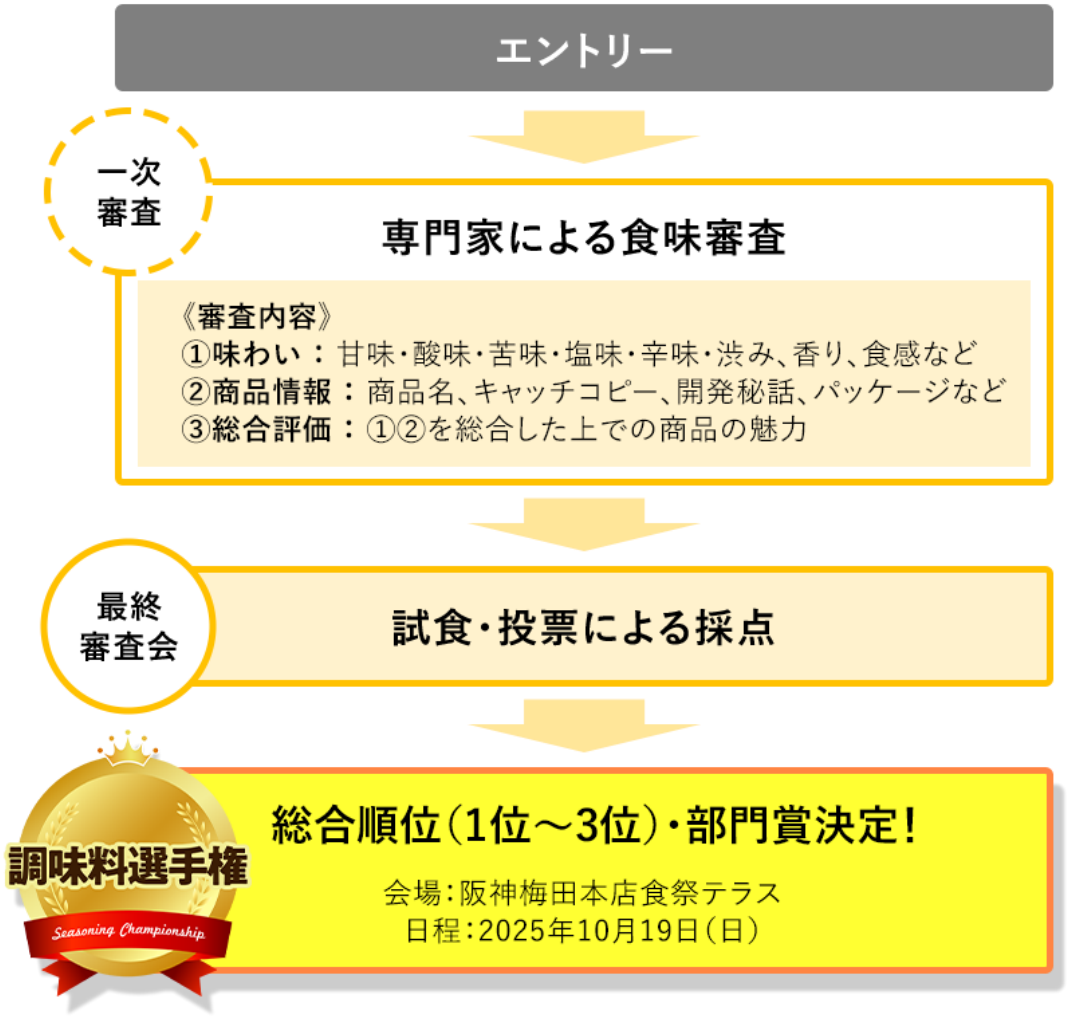
■表彰内容

総合順位（1位～3位）、各部門賞、入賞などを決定。

受賞した場合、受賞ロゴマークを申請してご使用いただけます。
使用料11,000円（税込）/使用期限定めなし

※使用例：商品パッケージや店頭ＰＯＰ、ポスター、WEBサイトなど

例：第15回調味料選手権2024
総合１位ロゴマーク



販売要項

※一次食味審査を通過した場合は最終審査会(阪神梅田本店)に
調味料選手権2025各部門賞を受賞した場合は販売会(日本橋三越等)へ参加をお願いしております

日本野菜ソムリエ協会

①最終審査会　in 阪神梅田本店 食祭テラス(大阪市北区梅田1丁目13番13号)

■対象商品：一次食味審査を通過した商品

■開催期間：2025年10月15日（水）～20日（月）

■参加費用：通過商品１品につき　11,000円(税込み)

【販売条件】

仕入形態：消化仕入（当協会での買取ではありません）

手数料：販売金額の30%

取 引：日本野菜ソムリエ協会（フードディスカバリー株式会社）

お支払い：全販売期間分の販売金額をまとめ、手数料を引いた金額を後日ご希望の銀行口座へ開催月翌末日までにお振り込みします。

※詳細情報(納品等)は最終審査会に進まれた際に、改めてご連絡いたします

②受賞調味料販売会　in 日本橋三越本店(東京都中央区日本橋室町1-4-1)

■対象商品：調味料選手権2025　各部門賞を受賞した商品のみを予定

■開催期間：2025年11月５日(水)～11日(火)予定

■参加費用：受賞商品１品につき　5,500円(税込み)　※その他、販売会を実施した場合の参加費はその都度金額が異なります

【販売条件】

仕入形態：消化仕入（当協会での買取ではありません）

手数料：販売金額の30%

取 引：日本野菜ソムリエ協会（フードディスカバリー株式会社）

お支払い：全販売期間分の販売金額をまとめ、手数料を引いた金額を後日ご希望の銀行口座へ開催月翌末日までにお振り込みします。

※詳細情報(納品等)は販売会に進まれた際に、改めてご連絡いたします

※最終審査会及び販売会については第16回調味料選手権2025Q＆Aをご参照下さい。

問合せ先　：調味料選手権 事務局
〒104-0051　東京都中央区佃1-11-8 ピアウエストスクエア 1F

TEL：03-6228-4472（平日10時～18時）
MAIL:eventchoumiryou@vege-fru.com

日本野菜ソムリエ協会　日本地方創成協会
Japan Association of Regional Creation and Promotion