



# 第15回 調味料選手権

*Seasoning Championship 2024*



概要資料



日本野菜ソムリエ協会

# 調味料選手権とは・・・

## 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。

調味料の魅力を生かす社会に広め、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・パイヤー・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》

- ・調味料の魅力を生かす社会に広め、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、ブランドカアップに効果的

- ☑ 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14回調味料選手権について

「第14回調味料選手権2023」は、過去最高の全国から211品の調味料がエントリー。  
2023年10月29日（日）阪神梅田本店「食祭テラス」にて今年のNO1調味料、他受賞商品の発表を行いました。  
11月3日（祝・金）には三越日本橋本店にて「調味料の日イベント」を開催し、2023年の受賞商品のお披露目会として、試食＆販売会を実施しました。  
販売会やメディアでのご紹介により、新規取引先が増え、販路が広がったという多数のお声を頂いております。



## ●メディア取材

日本テレビ「DayDay.」 「1億3000万人のSHOWチャンネル」  
「ヒルナンデス」／TBSテレビ「ひるおび」／関西テレビ「newsランナー」よみうりテレビ「すまたん」・・・他多数あり



第14回調味料選手権2023の特集  
Youtube 動画有  
関西テレビ「newsランナー」は[こちら](#)  
よみうりテレビ「すまたん」は[こちら](#)

## ●販売会

阪神百貨店での販売会は、6日間で**1,100万円を超える売上**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 2023年10月26日～30日 会場：阪神梅田本店「食祭テラス」

販売会② 2023年11月8日～14日 会場：日本橋三越本店で開催

阪神梅田本店での販売会では、過去の受賞商品、2023年のエントリー商品など約180種類の調味料が大集合。  
日本橋三越本店での販売会は、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。



阪神梅田本店「食祭テラス」

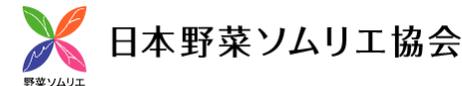


日本橋三越本店



# 前大会：調味料選手権

# 第14回調味料選手権について



第14回調味料選手権2023 総合1位～3位受賞メーカー様（順位は右から）

## 第14回調味料選手権2023 受賞商品

受賞	商品名	企業名	都道府県
総合1位&ご当地部門 最優秀賞	マッシュルームイチバン	株式会社風土食房	千葉県
総合2位	松川浦かけるあおさ	株式会社マルリフーズ	福島県
総合3位&ご飯のおとも部門 最優秀賞	しょうが生ふりかけ	エレクプラス株式会社	愛知県
万能調味料部門 最優秀賞	サクサクしょうゆアーモンド トリュフ風味	キッコマンこころダイニング	東京都
ポン酢部門 最優秀賞	野菜をおいしく食べる 花ぼん酢	有限会社河野酢味噌製造工場	岡山県
しょうゆ部門 最優秀賞	トモエ北海道の鮭節香るだし醤油150ml瓶	福山醸造株式会社	北海道
スパイス部門 最優秀賞	ヨーデルサワークリームスパイス	西部頭髮株式会社	福岡県
辛味部門 最優秀賞	苜部葱じゃん	苜部農園 FRESCO	神奈川県
ドレッシング部門 最優秀賞	九州野菜の生ドレッシング 糸島玉葱	株式会社 Hisheri	福岡県
ソース部門 最優秀賞	寒熱雪室育ち 野菜とろとろ中濃ソース	丸城清酢有限会社	福井県
みそ部門 最優秀賞	激辛相撲味噌	鶴味噌醸造株式会社	福岡県
パンのおとも部門 最優秀賞	TOY JAM ラズベリー&ピスタチオ	you-ichi	広島県
出汁部門 最優秀賞	くまもとマイスターズ 鯛白だし	ホシサン株式会社	熊本県
日本の伝統調味料部門 最優秀賞	マスターネ。木桶醤油	株式会社ブランム（南の風のマスターネ。）	福岡県
酢部門 最優秀賞	甘酢あん	GFE 合同会社	徳島県
世界の調味料部門 最優秀賞	堅果花椒醤	株式会社ケフィメレス	東京都
甘味部門 最優秀賞	St.Mapleアンバー	MIRAIconnects 株式会社	北海道
塩部門 最優秀賞	芳醇和風だし 鰹だし塩	有限会社三角屋水産	静岡県
地域の味ベスト賞	利尻雲丹醤油	株式会社群来留	北海道
地域の味ベスト賞	濱さんとこの阿波の柑橘 柚子ぼん酢	濱醤油醸造場株式会社	徳島県
地域の味ベスト賞	広島オイスター	楠原塩罐詰工業株式会社	広島県
地域の味ベスト賞	浜のりだれ	合同会社 fluir	宮城県
地域の味ベスト賞	がごめピーツドレッシング	株式会社医食同源	北海道
地域の味ベスト賞	かつおふりかけ	株式会社新丸正	静岡県
地域の味ベスト賞	金の紅鮭ほくし	株式会社PLUSワン	北海道
地域の味ベスト賞	不知火ジャム	有限会社磯永水産	鹿児島県
特別審査員賞	赤ぼん酢	キノエネ醤油株式会社	千葉県
特別審査員賞	生胡椒の塩漬け	AKO 株式会社	広島県
特別審査員賞	淡路島玉ねぎドレッシング 山わさびのかくれんぼ	ハンバーグGOSOU	大阪府
特別審査員賞	とろっとうまみ 椎茸タブナード	株式会社ノルテカルタ	秋田県



『マッシュルームイチバン』 株式会社 風土食房(千葉県)



『松川浦かけるあおさ』  
株式会社マルリフーズ(福島県)

しょうが生ふりかけ  
エレクプラス株式会社(愛知県)

受賞商品については[こちら](#)

# 第15回 2024 開催スケジュール、審査・表彰（予定）

## 5月29日～7月31日 エントリー受付

- 全国各地より自慢の調味料のエントリーを募ります。

## 8月開催 一次専門家食味審査会 **※9月3日 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16日～21日 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20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(日程未決定) 調味料販売会 in 日本橋三越本店

- 日本橋三越本店にて、受賞商品の試食、販売会、メディア取材を予定

## ■応募条件

- ・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15回 調味料選手権に関するQ&A』を必ずご確認ください、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。

## ■出品料

エントリー1品につき20,000円（税込）

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。

- ・阪神梅田本店での「審査会及び販売会」への参加費用：5,500円（税込）
- ・他、「販売会」への参加費用：5,500円（税込）

## ■エントリー部門

塩部門 / 甘味部門（砂糖含む） / 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

## ■エントリーフォーム

<https://sgfm.jp/f/154ea51db33355614a0e41e0e8e18064>

## ■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、販売会での販売実績、一次審査の得点を集計し、第15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。受賞するとロゴマークを授与します。  
ロゴマークは商品や店舗・WEBサイトで表示が可能となるため、ブランドの認知拡大に役立ちます。



**問合せ先 : 調味料選手権 事務局**  
〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7 F

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



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ



日本地方創成協会

Japan Association of Regional Creation and Promotion