

2018年11月7日(水)

『調味料選手権 2018』 No.1 調味料が決定！
全国各地よりエントリーされた140品の中から、
イイ味覚の日(11月3日)に栄えある“今年の調味料”が選出されました。

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 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 2018』を11月3日（土・祝）に東京中央区の「東急プラザ銀座」にて開催いたしました。

2010年よりスタートし9回目を迎えた本年は、全国各地から140品の調味料がエントリーされました。一次審査（書類）、二次審査（食味）を通過した29品が今年度の調味料選手権入賞商品として最終審査に臨み、昨年を超える500名に迫る一般来場者に実際に試食いただき、総合1位～3位が選ばれました。さらに、特別審査員がそれぞれのテーマに沿って審査し、審査員特別賞（3部門）を選出いたしました。また全140商品を17の部門別に事前に審査し選ばれた最優秀賞も発表されました。



受賞者と審査員の皆さま



■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、さらに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、社会にその存在を知ってもらう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、調味料業界が一層活性化することを目的し、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、毎年最終審査会および表彰式を実施している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

下鴨茶寮 料理長

清水 健一 氏

予約が取れない伝説の家政婦・

つくりおきマイスター協会主催 つくりおきマイスター養成講座 講師

タサン 志麻氏

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

■各メーカー・商品へのお問合せ、本件お問合せは下記まで：

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com

■総合1位

GOLDEN MUSTARD : 北山商店

「一品を逸品に変えるマスタード」料理人とソムリエが豪華で、味わい深く、どんな料理にも合う、黄金色に輝くキャビアのような粒マスタードをつくりました。



■総合2位

白トリュフソルト : ジャパンソルト株式会社

トリュフの本場、ピエモンテ産のトリュフを使い、フランス産の塩を香り豊かなトリュフソルトに仕上げられたフリーズドライの白トリュフ。食卓に華やかなトリュフの香りをお届けします。



■総合3位

海かおるホイスターソース : 気仙沼水産資源活用研究会

三陸気仙沼の海の「かおり」と「旨み」を味わえます。ホヤ特有の旨み成分により、ひとさじ加えるだけで今までにない深い味わいの料理に仕上がります。



■審査員特別賞

「東急プラザ賞」

「イイ味覚賞」

「伝説の家政婦賞」

島らっきょうぼん酢

万能椎茸だし

みどりのラー油

: 株式会社マキ屋フーズ

: 株式会社茂里商店

: 株式会社わたや



左から島らっきょうぼん酢

万能椎茸だし

みどりのラー油

2018年度の募集部門（全17部門）

砂糖部門、塩部門、酢部門、しょうゆ部門、みそ部門、みりん部門、ソース部門、油脂（オイル）部門、辛味部門、出汁部門、ドレッシング部門、ご飯のおとも部門、万能調味料部門、スパイス・ハーブ部門、お酒に合う調味料部門、鍋物調味料部門、その他（上記に属さないもの）部門

*今年度は、このうち3部門（砂糖部門、ソース部門、お酒に合う調味料部門）では該当商品無しとなりました。

■各メーカー・商品へのお問合せ、本件お問合せは下記まで：

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com

＜調味料選手権 2018 入賞の全 29 商品一覧と部門別最優秀賞＞ エントリー順

GOLDEN MUSTARD	北山商店	埼玉県	スパイス・ハーブ部門最優秀賞
みどりのラー油	株式会社わたや	新潟県	
明宝トマトケチャップ	株式会社 明宝レディース	岐阜県	
北海道のかぼちやの種から搾ったオイル	株式会社北海道バイオインダストリー	北海道	
五島軒 大地のサラダソース とうもろこし	株式会社不二屋本店	北海道	
雑賀 万能調味酢（だし酢） お手間とらせ酢	株式会社九重雑賀	和歌山県	万能調味料部門最優秀賞
酒蔵仕込 ふくいの本みりん	田嶋酒造株式会社	福井県	
わさび粗おろし	カメヤ食品株式会社	静岡県	
樽の音	うご農業協同組合	秋田県	
昆布革命 上方仕立て(10g6袋入り)	株式会社 天満大阪昆布	大阪府	出汁部門最優秀賞
ごまドレッシング	Kitchen	和歌山県	ドレッシング部門最優秀賞
がごめ昆布おかず手造りセット	株式会社医食同源	北海道	ご飯のおとも部門最優秀賞
甘麴蜜	あおき味噌株式会社	新潟県	その他部門（新ジャンル）最優秀賞
紡ぎ七味（特製七味）	株式会社たかがきサービスステーション	和歌山県	辛味部門最優秀賞
海かおるホイスターソース	気仙沼水産資源活用研究会	宮城県	
山椒香味油	築野食品工業株式会社	和歌山県	油脂（オイル）部門最優秀賞
たまきくしいの	日本醤油工業株式会社	北海道	
鯉節ドレッシング	日東産業株式会社	栃木県	
島らっきょうぼん酢	株式会社 マキ屋フーズ	沖縄県	
メリリマ りんご酢	有限会社 メリリマ	石川県	
万能椎茸だし	株式会社茂里商店	大分県	
超特選 下総生しょうゆ	ちば醤油株式会社	千葉県	しょうゆ部門最優秀賞
三年熟成 純米本味酛 福みりん	株式会社福光屋	石川県	みりん部門最優秀賞
純米酒粕使用 UMAMISALT プレーン	株式会社福光屋	石川県	
酢しょうが	株式会社人作（松本農園）	長崎県	酢部門最優秀賞
白トリュフソルト	ジャパンソルト株式会社	東京都	塩部門最優秀賞
清沢式 ぶっかけレモン	NPO 法人フロンティア清沢 レモン部	静岡県	
宝山味噌・吟醸・粒	合名会社中定商店	愛知県	みそ部門最優秀賞
宮滝 手づくりぼん酢しょうゆ	梅谷味噌醤油株式会社	奈良県	鍋物調味料部門最優秀賞

■調味料選手権 最終審査概要

実施日：2018年11月3日（土・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

■各メーカー・商品へのお問合せ、本件お問合せは下記まで：

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com

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



総合1位受賞
GOLDEN MUSTARD
北山商店



総合2位受賞
白トリュフソルト
ジャパンソルト株式会社



総合3位受賞
海かおるホイスターソース
気仙沼水産資源活用研究会



東急プラザ賞
島らっきょうぼん酢
株式会社マキ屋フーズ



イイ味覚賞
万能椎茸だし
株式会社茂里商店



伝説の家政婦賞
みどりのラー油
株式会社わたや

■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 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F
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

■各メーカー・商品へのお問合せ、本件お問合せは下記まで：

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉
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 FAX (03) 5459-8186
URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com

News Release



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ

2006年、日本野菜ソムリエ協会（当時は日本ベジタブル&フルーツマイスター協会）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。

■ 各メーカー・商品へのお問合せ、本件お問合せは下記まで：

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報 中川・今井・小倉

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 FAX (03) 5459-8186

URL : <https://www.vege-fru.com/> E-MAIL : koho@vege-fru.com