

# 野菜ソムリエサミット 出品のご案内

2020年度版

- ・青果物部門
- ・加工品部門



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ

# 野菜ソムリエサミットとは

野菜ソムリエによる「野菜・果物とその加工品の品評会」です。全国各地から出品されてくる青果物やその加工品を野菜ソムリエが「美味しさ」を軸に絶対評価形式にて評価し、食味が優れたものを認証します。価値ある青果物や加工品を評価・認証し、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。



## 評価方法・基準

野菜ソムリエ以上の資格を有し、味覚と表現力のテストをクリアした評価員が「美味しさ」という軸で絶対評価にて評価し、審査員の平均点が、  
・7点以上で「銀賞」  
・8点以上で「金賞」に認証いたします。



### ■青果物部門の評価基準

これまで野菜ソムリエとして多くの青果物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とおすすめできる味」
- 10点…「一番美味しい、もしくはそれに準ずる味」

### ■加工品部門の評価基準

素材の青果物の味が活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…「一番美味しい、もしくはそれに準ずる味」

## 評価活用について～受賞後のメリット～

評価会の受賞結果は、日本野菜ソムリエ協会のホームページや各種SNSで発信されるだけでなく、各種メディアへのリリース発信を行い、協会認定レストラン・認定青果取扱店にもご紹介いたします。また、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となり、各種販促にご活用いただけます。（使用期間1年間あたり、使用料税抜12,000円が別途必要となります）

また、出品いただいた全ての青果物やその加工品に対して、評価会での評価員のコメントをお送りしますので、今後の販促等にご活用ください。ご自身が自信を持って育ててきた青果物やその加工品の、どの点が高く評価されて、どの点が更に高い評価を得るための課題なのか、青果物に感度の高い評価員たちの生の意見は、新たな気づきに溢れています。

### ＜出品者からの喜びの声＞

受賞がきっかけでANA国際線ファーストクラスで提供させることが決まりました！

野菜・果物に関心の高い方々の意見は、今後のPRの参考になりました！

### ■各種メディア掲載

野菜ソムリエサミット終了後、結果を各メディアに対してリリース発信を行います。これまで多くの受賞青果物が各種メディアに掲載されています。



### ＜出品者からの喜びの声＞

地元紙に取り上げられ、地元での認知度が上がりました！

遠方からのお問い合わせが増えて嬉しかったです！

### ■協会認定店へのご紹介

新たな販路の拡大に向けて、野菜・果物に関心の高い協会認定レストラン、認定青果取扱店にご紹介いたします。



### ＜出品者からの喜びの声＞

近隣のレストランからお問い合わせをいただき、販路が増えました！

東京で売ってもらうことで、それが地元でのアピールに役立ちました！

### ■受賞マークの使用

希望される方は、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です。（別途料金がかかります）ホームページ、箱、パッケージ、POP、チラシなど、幅広く活用いただけます。



### ＜出品者からの喜びの声＞

受賞マークをパッケージに載せたら商談がスムーズになりました！

受賞マークを使用したら、大手百貨店との取引が成立しました！

# エントリーいただく際の留意事項

以下の留意事項の全てをご確認・ご了承の上、エントリーしてください。

## 1) エントリー対象

### 【青果物部門】

エントリー対象は全ての青果物で、品目や品種は問いません。

納品量は、約20名が試食できる数量とし、エントリー受付後、事務局から数量についてご連絡いたします。

＜納品量例＞※青果物の品目や品種、大きさ、提供方法などによって異なります。

トマト:大玉10個、大根:3本、キャベツ:3玉 など

### 【加工品部門】

エントリー対象は以下の条件があり、条件を全て満たす加工品が審査の対象となります。

①青果物が主役であること

②使用している青果物の品種は1種類であること(注1)

③使用している青果物の産地は1ヶ所であること

納品量は、約20名が試食できる数量とし、エントリー受付後、事務局から数量についてご連絡いたします。

＜納品量例＞※加工品の分量、提供方法などによって異なります。

瓶やレトルト:7~8個(袋)、干物:5~6袋、ゼリー:8~10個 など

(注1)例 リンゴ加工品の場合、「ふじ」と「紅玉」など数種類の品種を合わせて使用することはNGとなります。

## 2) 申込者

申込者は、エントリーする青果物や加工品の生産者および生産に携わる組合や団体などの組織とします。

代行者がエントリーする場合は、指定の委任状をエントリー申込書と一緒に提出してください。

委任状がない代行エントリーは、受付致しかねます。

## 3) 申し込みに必要な書類

①エントリーシート(青果物部門 / 加工品部門)

②委任状 ※代行の場合のみ

必要な書類は、野菜ソムリエサミットWEBサイトからダウンロード可能です。

<http://www.vege-fru.com/contents/hp0055/?CNo=55&No=87>



## 4) その他

・エントリーシートの内容を確認し、野菜ソムリエサミットの主旨に合わないと事務局が判断した場合は、出品をお断りする場合がございます。

・評価は、生食に加え、調理を1種類選択することができます。(ジュース/焼く/茹でる/蒸す)

・評価は、味付けは一切行わず、素材そのままの味を評価いたします。(調味料に加え、油も使用不可)

・提出いただいた資料等は原則返却しません。

・受賞した青果物と生産者の情報は、協会WEBサイトをはじめとする各種媒体にて発表いたします。

また、各種マスコミに対しプレスリリース等で受賞結果を発信します。

・個人情報の取り扱いに関しましては、日本野菜ソムリエ協会のプライバシーポリシーに準拠します。

(<http://www.vege-fru.com/privacy.html>)

## ■日本野菜ソムリエ協会

日本野菜ソムリエ協会は、「日常的に食を楽しめる社会の創造」、「農業を次世代に継承する」という理念に基づき活動している世界で唯一の野菜ソムリエ資格の認定機関です。資格取得者や各企業、自治体などと連携しながらさまざまな活動を行い、野菜・果物を中心とするライフスタイルの提案を行っています。

## ■野菜ソムリエとは

野菜ソムリエは、野菜と果物を通して生産者と生活者を繋げる“食の伝道師”です。

全国各地の60,000名を超える資格修了生が、幅広い食のフィールドで活躍しています。

# 開催スケジュールと応募締切

2020年度の開催スケジュールは下記の通りです。

4月8日、5月13日、6月10日、7月8日、8月5日、9月9日

10月14日、11月11日、12月9日

1月13日、2月10日、3月10日 ※開催スケジュールは変更される可能性があります。

< 応募締切 >

開催前月25日まで（例：4月開催分は3月25日まで）

< 出品料入金期日 >

開催日1週間前までにお振り込みください

## エントリーから結果報告までの流れ

エントリー

エントリー申込書に必要事項を記入し、メールまたはFAX、郵送にて、事務局までご提出ください。

※1エントリーにつき1品目までとなっております。複数の品目の審査を希望される場合は、品目ごとにエントリーしてください。

※エントリー申込書を提出後、1週間経っても連絡が無い場合はお問合わせください。

※エントリー多数の場合は先着順にてエントリーを締切ります。お早目のエントリーをお願いします。

振込案内・納品相談

エントリー申込書を確認後、事務局よりご連絡いたします。

納品量・提供方法についての確認、出品料振込みのご案内をいたします。

出品料の振込

出品料：11,000円(税込)のご入金をお願いします。

入金確認完了をもって、エントリー確定となります。

※出品料の振込み手数料や、出品物の送料等の費用は、出品者の負担となります。

※指定された期日までにお支払いください。

※ご入金後のキャンセルは、原則お断りいたします。ただし、災害等により出展不可となる場合は、事務局までご相談ください。

入金確認連絡

青果物・加工品納品

評価会前日着で青果物・加工品を会場へご送付ください。

※出品物の送料は出品者の負担となります。

評価会開催

結果報告

評価会終了後、翌営業日に結果をご報告いたします。

また後日、評価員からの評価コメントをお送りいたします。

お問い合わせ先：

日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット事務局

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル 7階

TEL：03-6278-8456 FAX：03-3541-1337 E-mail：summit@vege-fru.com

営業時間 10時～18時(平日のみ)