

2015年4月17日

報道関係者各位

「薩摩甘照」が二つ星を獲得！ ～“野菜ソムリエ サミット”で三品が星を獲得～

日本野菜ソムリエ協会で4月15日（水）「野菜ソムリエ サミット」が開催され、鹿児島県南さつま市産のトマト「薩摩甘照」が二つ星、東京都東久留米市産のダイコン「ひとしの野菜『味一番紫』」と大阪府富田林市産のナス「大阪なす」が一つ星を獲得しました。

野菜ソムリエ サミット結果発表

★★★三つ星：該当なし



★★二つ星：1品



●トマト「薩摩甘照」

出品者：鹿児島高槻電器工業株式会社（鹿児島県南さつま市）

<http://www.k-takatsuki.co.jp/tomato/index.html>

<評価員コメント>

◎しっかりとした酸味、濃厚な香り、サクサクとした皮・果肉

- ・ひと口目のパツと広がる酸味に目が開き、旨味がとても濃く口の中がこのトマトでいっぱいになる！
- ・皮・果肉ともにしっかりとしており、噛むほどに強い甘味と香りが広がる。
- ・トマト特有の青臭さがあまり強く残らない。
- ・食感と一口目のパンチ力があるので、是非このままで食べてもらいたい。

<購入先>

通信販売：「フルーツトマト・薩摩甘照オンラインショップ」

<http://www.shop-online.jp/takatsuki/>

店舗販売（東京都内）：九州屋東武池袋本店（豊島区）・松坂屋上野店（台東区）、

小田急新宿店（新宿区）等

（鹿児島県内）：Aコープ、タイヨー



★一つ星：2品



●ダイコン「ひとしの野菜『味一番紫』」

出品者：ひとしの野菜（東京都東久留米市）

<http://hitoshinoyasai.com/>

<評価員コメント>

- ◎甘味・辛味のバランスが良い、サクサクとした歯ざわり、（加熱後）優しい甘味
- ・ダイコン特有の苦味と甘味が程良く、みずみずしい食感も心地よい。
- ・生食では、ほんのりとした甘味に、噛み進めてジワーッとくる辛味があり楽しい。
- ・加熱をすると優しい甘味が口に広がり、香りが強くないため、苦手な方も食べやすい。
- ・美しい色合いを活かして、皮つきのまま薄めにカットしてサラダがオススメ。

<購入先>

店舗販売（東京都内）：

サミットストア 向台町店（西東京市）・砧店（世田谷区）・成城店（世田谷区）、
ファーマーズマーケット ヴェルジェ小平店（東久留米市）、等

●ナス「大阪なす」

出品者：古川農園（大阪府富田林市） <http://furunou.com/>

<評価員コメント>

- ◎優しい甘味、アク・えぐみが少ない、程良い皮の固さ
- ・噛む程にじんわりとナスらしい旨味が感じられる。
- ・みずみずしく、食感もしっかりあり、皮と果肉のバランスが良い。
- ・噛んだ時のやわらかいけれどしっかりとした食感が絶妙。
- ・油との相性は抜群だが、素焼きで甘さを十分感じられる。



<購入先>

通信販売：「古川農園オンラインショップ」（5月中旬～6月末 ※天候等により変動あり）

<http://furunou.cart.fc2.com/>

店舗販売（大阪府内）：イオン金剛東店（富田林市）、生鮮市場 rich ばんばん（河内長野市）、
農産物直売所「葉菜の森」（和泉市）等

：：

「野菜ソムリエサミット」について

日本野菜ソムリエ協会では、理念の一つである「農業を次世代に継承する」を実現するために 2009 年から“農業活性化プロジェクト”を立ち上げ、様々な活動をしております。その一環として「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しており、当協会の「味覚テスト」を通過した野菜ソムリエが、全国からエントリーされた野菜や果物を試食し、食味が優れたものを評価して一つ星、二つ星、三つ星の評価を付けています。

詳細はこちらをご覧ください

<http://www.vege-fru.com/contents/hp0127/index.php?No=268&CNo=127>