

2015年5月19日

報道関係者各位

## “野菜ソムリエサミット2015年5月”

### ～3品が一つ星を獲得～

熊本県のタマネギ「泣かせない玉葱ちゃん」  
滋賀県のスイスチャード「ヴェルデプラス®」  
熊本県のトマト「プリンセストマト（糖度10以上）」

日本野菜ソムリエ協会でも5月15日（金）「野菜ソムリエサミット」が開催され、熊本県産のたまねぎ「泣かせない玉葱ちゃん」、滋賀県産のスイスチャード「ヴェルデプラス®（Verdeplus）」、熊本県産のトマト「プリンセストマト（糖度10以上）」の3品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★★二つ星：該当なし

★一つ星：3品

●タマネギ「泣かせない玉葱ちゃん」  
出品者：(有) 寺尾農園（熊本県宇土市）  
<http://www.terao-nouen.net/>



### <評価員コメント>

- ◎強い甘味、生も加熱後もジューシー、後味にタマネギらしい苦味と辛味
- ・ビックリする程甘く、雑味が無い。
- ・生でも加熱しても、まず最初に強い甘味が広がる。普通のタマネギとは違う味わい！
- ・生食時、一口目にツンとした辛味がないことに驚き。
- ・調理しても主役級の存在感。是非厚切りで使いたい。

### <購入先>

通信販売：「(有) 寺尾農園」<http://www.terao-nouen.net/>

## ●スイスチャード「ヴェルデプラス® ( Verdeplus )」

出品者：三菱樹脂株式会社（滋賀県長浜市）

<http://www.mpi.co.jp/> ※三菱樹脂株式会社ホームページ

※ヴェルデプラス、及び、Verdeplus は、三菱樹脂の登録商標です。



### <評価員コメント>

◎程良い苦味、茎のシャキシャキとした食感の良さ、

あくみ・青臭さが少ない

- ・シャキシャキとした食感、パツと広がる苦味がアクセントに。
- ・3色（赤・黄・白）の味がそれぞれ違い、味わい深い。
- ・葉の柔らかさ（特に内側）も適度で食べやすい。
- ・不思議なくらい鮮やかな色合いは、絶対的な強み。

### <購入先>

メール問合わせ：mpi7006@cc.mpi.co.jp

## ●トマト「プリンセストマト（糖度10以上）」

出品者：JNC株式会社（熊本県水俣市）

<http://www.mirainohatake.jp/>



### <評価員コメント>

◎酸味がスッキリとしている、果肉が厚め、皮がしっかりしている

- ・酸味がスッキリと際立ち、甘ったるさがない。
- ・果肉のシャキシャキ感、多汁感と果皮の甘さと3つの楽しみがある。
- ・小粒ながらも果肉が厚めのため、十分な食べ応え。
- ・調理の際は酸味を主張させた使い方をしたい。皮を剥いてマリネ等。

### <購入先>

通信販売：「みらいの畑から。」 <http://www.mirainohatake.jp/> 他

## 「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>