

2015年9月9日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット2015年9月” ～北海道のトウモロコシ「ロイシーコーン」が二つ星を獲得～

日本野菜ソムリエ協会が9月8日（火）「野菜ソムリエサミット」が開催され、二つ星と一つ星が決定しましたのでお知らせいたします。

野菜ソムリエサミット結果発表

★★☆二つ星：1品

●トウモロコシ「ロイシーコーン」

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）



<評価員コメント>

- ・生でも十分甘く、噛むと実がはじけてみずみずしい。茹でると優しい甘味に。
- ・シャキシヤキとした歯ごたえが心地良く、食べごたえあり。

<購入先>

株式会社北海道興農社 (<http://www.hokkaido-konosha.co.jp/>)

☆☆☆一つ星：3品

●ニンニク「金沢のにんにく」

出品者：農事組合法人 One（石川県金沢市）



<評価員コメント>

- ・蒸し焼きにすると、ふっくらほくほく、芋のような食感。優しい香りで、口に残りにくい。
- ・甘味が強く食感が良いが、本来の香りの強さが口に含むとやわらぐことに驚いた。

<購入先>農事組合法人 One (<http://www.one2013.com/>)

●カラーピーマンイエロー「あまびー」

出品者：あまびー特産化プロジェクトチーム（鳥取県日野郡日南町）



<評価員コメント>

- ・肉厚でみずみずしくシャキシヤキとした歯ごたえ。焼くと甘味が増し、トロっとした食感に。
- ・調味料がいらぬほど味が濃い。果物のように、デザートとしても楽しめる。

<購入先>米子青果、東亜青果、鳥取共同青果より、各小売店にて

●カラーピーマンレッド「あまびー」

出品者：あまびー特産化プロジェクトチーム（鳥取県日野郡日南町）



<評価員コメント>

- ・ピーマンとして最高の甘味。焼くと断然甘味が強くなり、なめらかな果肉を楽しめる。
- ・みずみずしく酸味がある。ピーマンの苦みはほとんど感じない。

<購入先>米子青果、東亜青果、鳥取共同青果より、各小売店にて

※三ツ星の該当なし

■本件お問い合わせ先：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 広報部

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A 12F TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186

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