

2015年10月14日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット2015年10月” ～北海道の「菌床シイタケ」が二つ星を獲得～

日本野菜ソムリエ協会で10月9日（金）「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



「菌床シイタケ」

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）

<http://www.hokkaido-konosha.co.jp/>

<評価員コメント>

- ・肉厚で大きく、プリとした食感。香りも豊かで旨味が強い。
- ・噛みしめると凝縮された旨味が口の中に広がり、充実感を味わえた。
- ・大切に、愛情をたっぷり注がれて力強く大きく育ったことが感じられる。
- ・そのまま焼いて、塩とすだち、醤油など、ダイナミックに食べたい。
- ・いしづきの部分も、しっかり味と香りがして美味しい。

<購入先>

株式会社北海道興農社

(<http://www.hokkaido-konosha.co.jp/>)



☆☆☆一つ星：4品



温州ミカン「ミヤモトオレンジガーデンの極早生みかん」

出品者：農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン（愛媛県八幡浜市）

<http://www.orange-garden-inc.jp/>

<評価員コメント>

- ・極早生のミカンなのに甘味もあり、ジューシーで酸味とのバランスも良い。
- ・皮をむいた時の爽やかな香りが良い。
- ・粒も程良く揃っていて食感が良かった。
- ・果汁が多いのでジュースに。ゼリーにしても果肉・果汁感が良く分かるのでは。
- ・生食はもちろんだが、薄皮が薄いので、ヨーグルトサラダにしても美味しそう。

<購入先> Yahoo ショッピング

(DeNA ショッピング、au ショッピングモール、アマゾン、楽天)



■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



ワサビナ「ヴェルデプラス (Verdeplus) ーわさび菜」

出品者：三菱樹脂株式会社（滋賀県長浜市）

<http://www.mpi.co.jp/>

<評価員コメント>

- ・甘味とワサビナ独特の辛味がとてもバランス良く、シャキシャキ楽しんで食べられる。
- ・シャキシャキした食感がとても心地よい。
- ・繊維も柔らかく、歯ごたえがとても良く、新鮮でジューシー。
- ・生で食感を活かしたい。サラダのアクセントや、肉料理の飾りにも。
- ・茎の部分は辛味を活かしてドレッシングにすると美味しそう。

<購入先>三菱樹脂株式会社



カラシナ「ヴェルデプラス (Verdeplus) ー紫からし菜」

出品者：三菱樹脂株式会社（滋賀県長浜市）

<http://www.mpi.co.jp/>

<評価員コメント>

- ・繊維が柔らかくシャキシャキと食べられる。爽やかな辛味が広がる。
- ・ピリっとした辛さが喉までくるが、強過ぎない。
- ・茎から葉にかけてピンとして美しく、新鮮さを感じた。
- ・前菜やサラダのピリっとしたアクセントに最適。
- ・数種類の葉物と一緒にサラダセットとして売ると良いのでは。

<購入先>三菱樹脂株式会社



「キャベツ」

出品者：株式会社ヴェジファーム（長野県南佐久郡川上村）

<評価員コメント>

- ・新鮮でシャキシャキと非常に歯切れが良く、やさしい甘味がある。
- ・歯切れが良く、瑞々しい。断面からも水分が滴る新鮮さ。
- ・蒸すと色が美しく、ほのかな香りがして、何もつけなくても美味しい。
- ・生でサラダや千切りにしたり、大きめにちぎって、シンプルな味付けで味わいたい。
- ・蒸してペペロンチーノ風にしたり、ステーキのように焼いてバター醤油とも合うと思う。

<購入先>株式会社ヴェジファーム

