

2015年10月23日

報道関係者各位

調味料の日記念「調味料選手権 2015」最終審査

～調味料の流行はここから始まる！今年の調味料の顔を厳選！～

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区 理事長：福井栄治）は、「食を楽しむ社会の創造」の理念実現の一環として、2009年に11月3日を「イイ味覚の日＝『調味料の日』」の記念日として制定しました。調味料の魅力が社会全体に広め、調味料業界の活性化を図るため、毎年11月3日には『調味料選手権』を開催しています。本年8月1日より2015年調味料選手権のエントリーを開始し、一次審査・二次審査を経て、この度、今年の顔となる最終審査へ進む調味料が決定しましたのでお知らせします。

《 調味料選手権 2015 最終審査 イベント概要 》

「調味料選手権」は調味料マイスターが生活者とスペシャリストの視点から調味料を評価し、審査結果を出品者にフィードバックすることで調味料の品質向上と露出・販路の拡大を応援する記念イベントです。2015年は本来の「さしすせそ」の原点に返り、「ごはんがすすむ、ごはんのおとも部門」、「ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門」、新設した「素材がよろこぶ調味料部門」の3部門で審査をし、今年の顔を決定します。11月3日の調味料の日には各部門の最優秀賞と優秀賞を発表します。調味料の流行を左右する注目の審査結果をお楽しみに！

■表彰式 2015年11月3日（火・祝）

■会場 池袋 WACCA 5階 キッチンスタジオ「Lupe」
（東京都豊島区東池袋1-8-1）

■時間 14:00～17:00（開場 13:30）

■スケジュール

- 14:00 開会
試食&投票開始
- 14:30 最終審査通過商品&レシピ紹介
受賞企業のプレゼンテーション
- 15:45 投票締め切り
- 16:00 部門別最優秀賞・優秀賞発表
- 16:15 表彰式
- 16:30 特別審査員総評
- 16:45 写真撮影
- 17:00 閉会



調味料選手権 2014 表彰式

■審査員 調味料マイスター
野菜ソムリエ
特別審査員 山形県「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフ

☆詳細はこちら〔調味料選手権公式HP〕

<http://www.vege-fru.com/agri/project/choumiryo/index.html>

最終審査調味料のご紹介（商品名/企業名） ☆2015年度全エントリー数：61商品

●素材がよろこぶ調味料部門

- ・気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース（株式会社石渡商店）
- ・気仙沼ホヤソース（気仙沼水産資源活用研究会）
- ・干し椎茸の万能ソース（ヨネビシ醤油株式会社）
- ・かけるぼんず 柚子まるか（まるか工房）
- ・塩みかん（株式会社ミヤモトオレンジガーデン）

●ごはんがすすむ、ごはんのおとも部門

- ・気仙沼旨みホタテとコラーゲンのXO 醤（株式会社石渡商店）
- ・山わさび入り とろろ（まりも製薬株式会社）
- ・楠志田の食べるもろみ黒酢（福山黒酢株式会社）
- ・ふく味噌（株式会社イーエム）
- ・料亭の味 梅かつおみそ（マルコメ株式会社）

●ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門

- ・へべすが香る七味とうがらし（熊野農園）
- ・足助仕込三河しろたまり（日東醸造株式会社）
- ・無添加 銀杏だれ（有限会社かつこう花グループ）
- ・葉にんにくのたれジェノベーゼ風イタリアンソース（株式会社アースエイド）
- ・貴酢しおぼん酢（あぜん・JAPAN株式会社）
- ・天日海塩 土佐の塩丸（有限会社 ソルティープ）

上記の中から各部門の最優秀賞・優秀賞を決定します。