

2015年11月16日

報道関係者各位

## “野菜ソムリエサミット2015年11月” ～温州ミカンやカブをはじめ、4品目が一つ星を獲得！～

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京渋谷区、理事長：福井栄治）は野菜ソムリエの資格認定・育成を行っております。当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“農業活性化プロジェクト”を設立してさまざまな展開をしております。2007年5月より農産物のさらなる価値向上と、生活者の視点に立った新しい農産物の評価基準の確立を目指した野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を実施しており、この度11月13日（金）に開催しました審査結果をお知らせします。

### 野菜ソムリエサミット概要

「美味しさ」を軸として、全国各地から出品される青果物を絶対評価形式にて評価し、食味が優れたものを認証します。価値ある青果物を評価・認証し、広く世の中に発信することにより、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することを目的としています。

#### ◆評価方法：

日本野菜ソムリエ協会認定ジュニア野菜ソムリエ以上の資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した評価員10名以上にて評価します。

#### ◆評価基準：

「美味しさ」にポイントを絞り、絶対評価形式にて評価します。

10名以上の評価員が10点満点で10段階評価を行い、平均点に応じて、以下の通り認証します。

- 7点以上・・・一つ星★
- 8点以上・・・二つ星★★
- 9点以上・・・三つ星★★★



#### ◆受賞後について：

協会認定レストラン（約200店舗）、認定青果取扱店（約35店舗）へご紹介いたします。受賞した青果物に対して受賞マークを使用することが可能になります。

（※別途料金がかかります）



#### ◆応募について：

青果物であれば、品目・品種問わず随時エントリー可能。

開催前月25日までにエントリー申込書に必要事項を記入して野菜ソムリエサミット事務局へ提出。※1エントリーにつき1品目までとなっております。複数の品目のエントリーを希望の場合には品目ごとにエントリーが必要です。

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

## 野菜ソムリエサミット結果発表



☆☆☆一つ星：4品

### ●温州ミカン「ミヤモトオレンジガーデンの早生みかん」

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>

- ・甘味と酸味のバランスが良く、ジューシーで食べごたえがある。
- ・甘味もあるが、さっぱりとしていて何個でも食べたくなる味。
- ・果肉に粒感がある、粒がギュッと詰まっている。
- ・皮をむいた時に立ち上るネーブルのようなアロマが良かった。
- ・そのままはもちろん、ジュースやスムージーにも。

<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）



### ●「こかぶ」出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

<評価員コメント>

- ・甘くてジューシーで、フルーツを食べているような爽やかさ。
- ・まろやかな食感で、舌触りも心地良い。
- ・果肉が甘く、わずかにピリっとくる皮とのバランスが良い。
- ・生のままで十分に美味しく、サラダやバーニャカウダに。
- ・出汁で煮物にしたり、ふろふきカブとして料理の主役に。

<購入先>元気くん市場



### ●「大根」出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

<評価員コメント>

- ・シャキシャキした歯触り、適度な甘味とほんのりとした辛味が良い。
- ・加熱すると甘味が増し、トロっと柔らかな肉質に。
- ・食べた断面から水分が出るほど瑞々しかった。
- ・サラダや大根スティックはもちろん、おでんや田楽、大根ステーキに。
- ・加熱すると皮が固くなるので、皮はキンピラなどで食感を楽しんでもらえたら。

<購入先>元気くん市場



### ●フリルレタス「ヴェルデプラス（Verdeplus）ーフリルレタス」

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>

- ・歯切れよくシャキシャキとした食感で、とても瑞々しい。
- ・雑味が無く、甘味と爽やかな苦味とのバランスが良い。
- ・葉の緑色も美しくピンとしていて、新鮮さが分かる。
- ・食感が良いのでそのままサラダに。サンドイッチにも。
- ・さっと湯通しして食べたり、スープにも合いそう。

<購入先>三菱樹脂株式会社



本件お問合せ先：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](mailto:koho@vege-fru.com)