

2015年12月9日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット2015年12月”

～「寒じめキャベツ」や「絹掛ニンジン」をはじめ、5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12月8日（火）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2015
受賞
★

野菜ソムリエサミット結果発表

★★★一つ星：5品

●「寒じめキャベツ」

出品者：坪倉昌（鳥取県日野郡日南町）

<評価員コメント>

- ・シャキシャキとした歯ごたえが心地よく、程良い甘味がある。
- ・蒸すと甘味が増し、キャベツだけの味でも物足りなさを感じさせない。
- ・特に芯の部分に甘みを感じた。

<購入先>日南物産株式会社



●「絹掛ニンジン」

出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

<評価員コメント>

- ・芯まで色が美しく、爽やかな甘味と心地よい食感。
- ・ジュースにすると、色が濃くて鮮やか。味も濃く甘味を強く感じる。
- ・生でスティックサラダとして、味と食感を楽しんでほしい。

<購入先>元気くん市場



●フルーツトマト「ドロップファームの美容トマト®」（アイコ赤）

出品者：株式会社ドロップ ドロップファーム（茨城県水戸市）<http://dropfarm.jp/>

<評価員コメント>

- ・甘味と酸味のバランスが良く、食べごたえのあるトマト。
- ・甘味の中にトマトのコクを強く感じる。
- ・果肉がしっかりとしており、ゼリー部分も多く、ジューシー。

<購入先>ドロップファームショップ (<http://dropfarm.jp/>)



●フルーツトマト「ドロップファームの美容トマト®」（イエローアイコ）

出品者：株式会社ドロップ ドロップファーム（茨城県水戸市）<http://dropfarm.jp/>

<評価員コメント>

- ・爽やかな酸味の後に、トマトのコクと甘味が残り、印象的な味。
- ・ヘタがピンと立っていて、細長の形と爽やかな黄色が美しい。
- ・果肉が厚く、しっかりとっていてボリューム感を感じる。

<購入先>ドロップファームショップ (<http://dropfarm.jp/>)



●「吉田園のほうれん草」

出品者：吉田園（愛知県田原市）

<評価員コメント>

- ・葉の緑色が濃くて、きれいなホウレンソウ。
- ・肉厚な葉とシャキシャキした茎で、生でも食べごたえがある。
- ・蒸すと味がとても濃くなり、ホウレンソウらしさがとても良くでていた。

<購入先>

フードオアシスあつみ・メールにて問い合わせ (noriaki0329@salsa.ocn.ne.jp)



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