

2016年3月10日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット”3月結果発表！

鳥取県米子市の「和楽」(ミディトマト)や佐賀県唐津市「からつたまねぎ」などが二つ星

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」を実現するため「農業活性化プロジェクト」を設立しさまざまな展開をしております。2007年5月からは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」を実施しております。この度3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

★★☆二つ星：5品

●「和楽」(ミディトマト) 出品者：合同会社らくのう (鳥取県米子市)

<評価員コメント>

- ・甘味と酸味のバランスが良く、華やかで濃厚な味。
- ・ジューシーで瑞々しいが、果肉もしっかりとしている。
- ・デザートとして、果物感覚で食べてもらいたい。

<購入先>東亜青果株式会社



●「佐賀県産 JA からつたまねぎ」出品者：JA からつたまねぎ部会 (佐賀県唐津市)

<http://www.ja-karatsu.or.jp/>

<評価員コメント>

- ・水にさらさず置いておくだけなのに辛味がなく、充分な甘味がある。
- ・シャキシャキとした食感で歯触りが良い。
- ・スモークサーモンや生ハムと互いの味を引き立て合うのでは。

<購入先>唐津うまかもん市場



●「山森農園の人参」出品者：株式会社元気もりもり山森農園 (神奈川県三浦市)

<http://farm-yamamori.com/>

<評価員コメント>

- ・生は甘い香りが強く甘味もあり、食感が心地よかった。
- ・蒸してもしっかり食感が残り、甘味と旨味のバランスが良かった。
- ・生ならスティックで食感を楽しみ、加熱なら甘さを活かしたポタージュに。

<購入先>株式会社元気もりもり山森農園 (<http://farm-yamamori.com/>)



●「はるか」出品者：JA 広島果実連 (広島県)

<評価員コメント>

- ・甘味が強く、酸味が控え目で、爽やかな香りが印象的。
- ・わたの部分も甘味が強く、苦味も爽やか。
- ・美しい黄色の外皮を活かして、ピールやマーマレードにも。

<購入先>

量販店：イトーヨーカドーほか



●「PatchFarm 葉にんにく」出品者：Patch Farm (愛知県田原市)

<http://patchfarm.biz>

<評価員コメント>

- ・ニンニクの香りが口・鼻にさわやかに広がる。
- ・白い茎の部分は辛味もあるが、ニンニク独特の力強さが食欲をそそる。
- ・香味ソースにしたり、素揚げや炒めものにも。

<購入先>Patch Farm (<http://patchfarm.biz>)



★☆☆一つ星：3品

●「北海道興農社ぜいたくトマト」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>

- ・さっぱりとした甘味、爽やかな酸味、そして旨味が強い。
- ・サクサクとした果肉の食感が印象的。皮もしっかりしている。
- ・フルーティーな香りが素晴らしく、ジュースやゼリーにも。

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



●「Ban トマト」(フルティカ) 出品者：ばん農園（愛知県豊橋市）

<評価員コメント>

- ・とにかく甘味が際立ち、酸味は控えめ。トマトのコクが濃い。
- ・果肉が柔らかく、果汁はとてもジューシー。
- ・生はもちろんだが、焼きトマトやトマトのピザにしても美味しそう。

<購入先>あぐりパーク食彩村



●「出雲のトキメキ」(ミディトマト) 出品者：株式会社 丸三（島根県出雲市）

<http://www.marusan-dream.co.jp/>

<評価員コメント>

- ・甘味が強く、とてもジューシーでフルーツのよう。
- ・明るい鮮やかな赤色で、見ただけで元気が出る。
- ・そのまま生で、フルーツ感覚で食べて欲しい。

<購入先>湖陵農場直売所、東亜青果株式会社、健菜厨房出雲店、藤増ストア

