

2016年11月9日

報道関係者各位

## 「札幌大球(キャベツ)」「絹掛大根紫」の特徴的な2品が金賞！

### 11月の野菜ソムリエサミット結果

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、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」を毎月実施しております。11月8日（火）の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。

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・・・銀賞

8点以上・・・金賞

##### ◆受賞後について：

協会認定レストラン（約160店舗）、認定青果取扱店（約30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。

出品に関する問合せ…日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット事務局 03-5489-8636

## <野菜ソムリエサミット 受賞青果物>



金賞：2品

### ●札幌大球（キャベツ）

出品者：高橋良一（北海道当別町）

<評価員コメント>

- ・生でも雑味や辛みが少なく、ほのかな甘みがあり食べやすい。
- ・蒸すと一層甘さとジューシーさが際立ち芯に近い部分まで楽しめる。
- ・蒸しても崩れないので、大きさも活かして肉の巻き料理に。

<購入・問合せ先> [メール](#)にて



### ●絹掛大根紫（ダイコン：味いちばん紫）

出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

<評価員コメント>

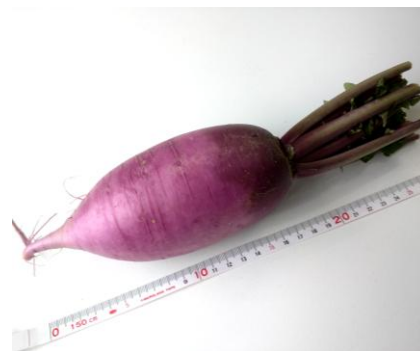
- ・皮の鮮やかな紫色と果肉の白色とのコントラストが美しい。
- ・皮の色と辛みダイコン本体の甘味を“おろし”で丸ごと楽しみたい。
- ・シャキシャキと歯切れよく甘い。辛みがほとんどないので生食で。

※皮が簡単に手でむける品種で、上記はむいた状態の果肉を評価したもの

<購入・問合せ先>

佐々木林業（TEL/FAX:0229-55-2177）

げんきくん市場（仙台店、かしまだい店、こごた店）



銀賞：2品

### ●天使の唇（トマト：CFブチぶよ）

出品者：株式会社たくみファーム（新潟県新潟市）

<評価員コメント>

- ・皮は薄く柔らかめで口に残らないので食べやすい。
- ・酸味と甘みのバランスがよく、旨みがしっかりと感じられる。
- ・さくらんぼのような愛らしさと光沢があるので、デザートとしても。

<購入・問合せ先> [ぴかり産直市場「お富さん」](#)



### ●小瀬菜大根（ダイコン：小瀬菜大根）

出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

<評価員コメント>

- ・葉と葉の軸は繊維がしっかりして歯ごたえがあり、特に軸は甘みが強い。
- ・葉にはダイコンの葉特有の苦味と渋みがあり、葉物本来のうまみを感じる。
- ・根の大根おろしは辛みと香りが良く、水っぽくないので薬味に最適。

<購入・問合せ先>

佐々木林業（TEL/FAX:0229-55-2177）

げんきくん市場（仙台店、かしまだい店、こごた店）

