

報道関係各位

## 生育期の天候にも左右されず上々の食味で 寒い冬にぴったりのイモ類3品が金賞を受賞 野菜ソムリエ好評価の共通点は舌触り！

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。12月6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、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：3品

●早川さんのさつまいも（サツマイモ：シルクスイート）

出品者：早川農興（新潟県燕市）

＜評価員コメント＞

- ・ねっとりとして滑らかな食感で、甘みが口いっぱいに広がる。
- ・皮はうすく柔らかいので口に残らず、口どけの良さがある。
- ・糖度の高さとなめらかさを活かして、砂糖は使わずスイートポテトに。

＜購入・問合せ先＞

早川農興（TEL:025-662-5795、FAX:025-666-5092）



●べにはるか（サツマイモ：べにはるか）

出品者：つよしファーム（新潟県新潟市）

＜評価員コメント＞

- ・オレンジに近い濃い黄色が美しく、栗のような甘い香りが広がる。
- ・柔らかくスムーズな舌どけで、甘みの奥に風味がある。
- ・蒸してそのままマッシュにして、100%のきんとんに。

＜購入・問合せ先＞

つよしファーム（080-2002-1460）



●<sup>やなまる</sup>八名丸さといも（愛知の伝統野菜）（サトイモ：八名丸）

出品者：株式会社 自然と共生研究所（愛知県大府市）

＜評価員コメント＞

- ・優しい土の香りと甘みが口の中に広がる。
- ・蒸すとねっとりモチモチした食感になり味わい濃厚。
- ・蒸したものはお餅や団子などのスイーツにも。

＜購入・問合せ先＞

あいのう流通センター天白店 担当：鈴木

（TEL:052-801-5993、FAX:052-804-5445）

株式会社自然と共生研究所

（TEL:森本 080-4203-5518、FAX:056-362-6078）



銀賞：4品

●ACふぁ～むの金沢春菊（春菊：金沢春菊）

出品者：ACふぁ～む（石川県金沢市）

＜評価員コメント＞

- ・茹でると苦みが和らぐが味が濃縮され不思議と塩味を感じる。
- ・濃い緑が美しく、爽やかな苦みをサラダのアクセントに。
- ・生はシャキシャキと食感が良く、爽やかな香りと甘味があり苦み控えめ。

＜購入・問合せ先＞

[ACふぁ～む フェイスブック](#)

金沢市内産直所、金沢市内スーパー産直コーナー等



●アップルキウイ（キウイフルーツ：アップル）

出品者：勝浦 剛（岡山県赤磐市）

＜評価員コメント＞

- ・爽やかな香りが良く、甘味が強く、酸味は控えめ。
- ・完熟で口の中ですりつぶれるような食感で、種も気にならない。
- ・美しい濃い黄色と強い甘味を活かしてフルーツソースにも。

＜購入・問合せ先＞

勝浦農場（086-954-1176）



●**深谷新戒ねぎ**（ネギ：ホワイトスター）

出品者：NOKA（埼玉県深谷市）

<評価員コメント>

- ・加熱してもシャキシャキとした食感が残り、甘く香ばしい香り。
- ・中心部はトロっとしてぬめりがあり、甘味が口の中に広がる。
- ・軽く焼いてから鍋やスープに入れて、香ばしさと甘みを楽しんで。

<購入・問合せ先>

NOKA（村岡 080-9082-2389）



●**十字屋レタス**（レタス：トップギャラン）

出品者：十字屋ファーム（岡山県真庭市）

<評価員コメント>

- ・芯の近くから葉先までみずみずしく、シャキシャキと食感が良い。
- ・葉が大きく立派で、噛むごとにほのかな甘みを感じる。
- ・しなやかさと食感を活かしてサンドウィッチやスープにも。

<購入・問合せ先>

真庭あぐりガーデン（086-745-7333）



以上

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  
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4階  
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)