

News Release

2017年2月9日

報道関係者各位

100人の野菜ソムリエが 江崎グリコの新商品 「できたて革命」「デリカ de サラダ」を応援

一般社団法人 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、以下当協会）認定の『野菜ソムリエ』が、「おいしさと健康」の江崎グリコ株式会社（以下、江崎グリコ）が2月14日より発売する新製品「できたて革命」「デリカ de サラダ」を応援いたします。

当協会は、野菜ソムリエの資格認定を主軸に、理念の一つである「食を日常的に楽しむ社会の創造」を目指しており、全国各地で5万3千人以上の野菜ソムリエ資格取得者が活躍しています。

■『野菜ソムリエ』とは

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

『野菜ソムリエ』の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。キャリアアップ・キャリアチェンジ、家族や社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

『野菜ソムリエ』は、当協会が唯一認定する資格です。



■野菜ソムリエ起用に関する江崎グリコのコメント

野菜に対する主婦の悩みを解決するために、今回の新商品は生まれました。

野菜の炒めものを作り置きできない悩みには「できたて革命」が、サラダ作りにレパートリーがなく野菜をたっぷり食べられない悩みには「デリカ de サラダ」が、解決いたします。

「おいしさと健康」を企業理念とするグリコとして、「野菜」の栄養に着目し、もっと野菜の摂取量を高める活動を行いたいと考えました。私どもの考えに野菜ソムリエ協会さんの理念が合致しており、想いをより広くお客様に伝えていけるのではないかと考え起用いたしました。

■商品について

江崎グリコは、社会的な健康志向の高まりがありながら、平均値では実は野菜の摂取目標 350g に不足している状況が続いていることに着目し、その解決のカギとして以下の2つの提案で野菜摂取の促進を図ります。

- ① “サラダ” のレパートリーを増やし、メインにもできる食べ方の新提案
- ② 家族全員で食卓を囲むシーンの減少から、「食事の準備」事情が変容。それぞれが異なるタイミングで食べてもおいしいおかずを作れる調味料

<DELICA de Salad（デリカ de サラダ）> <http://g-delica.com>

商品情報

鶏肉の胡麻ドレッシング／レンコンの肉みそドレッシング／タケノコの中華ドレッシング 各90g入り（2～3人前のサラダを想定） 200円（税別）



本品を試食した野菜ソムリエの男女114名中102名が、本商品で野菜をおいしく食べることができた、と回答しました。

ごろっとした具材をフレッシュな野菜にかけて食べるスタイルは、サラダを食事のメインにするトレンドにぴったりです。

野菜ソムリエ 試食の感想

- ・ドレッシングのとろみがしっかりと野菜に絡み、味染みがないと物足りなく感じてしまう種類の野菜もおいしくいただけました
- ・一から調理をするには手のかかる素材（レンコン・タケノコ）がドレッシングに入っていることで、今までにないサラダを作ることができ、オシャレな料理を提供できる
- ・彩りが考えられており、冷蔵庫にあった2~3種の野菜と合わせるだけで気のきいた惣菜サラダにすることができ、忙しい時にも野菜をたくさん食べられる

<できたて革命> <http://g-dekitate.com>

商品情報

豚もやしのうま味噌炒めの素／鶏大根の中華風黒こしょう炒めの素／ナス鶏そぼろのあんかけ炒めの素 各90g入り（3~4人前を想定） 200円（税別）

野菜のおかずの悩みとして、時間の経過とともに素材から出る水分により食感や見た目が落ちることが上げられます。家族全員分を一度に作っても、それぞれの食事のタイミングでおいしく提供できるように工夫された調味料です。



野菜ソムリエ 試食の感想

- ・もやしは味がしみるとシャキシャキ感がなくなり、シャキシャキ感を残すと味がのらない野菜だが、とろみのある調味料がよく絡んでおいしく食べられた
- ・調理から時間が経っても素材の水分流出がほとんどなく、温め直して食べてもおいしい
- ・入手しやすく単価に対しボリュームのある野菜を使うので、たっぷり野菜を取ることができる。野菜の不足しがちな方にぜひ食べてもらいたい

「野菜ソムリエ」概要 <http://www.vege-fru.com/>

■一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

理事長 福井 栄治

所在地 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

拠点 東京本部／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

創立 2001年8月7日

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 食に関わる各種講座やコンテンツの企画開発・提供

理念 「農業を次世代に継承できる社会」「食を日常的に楽しめる社会」の創造

■野菜ソムリエ資格者数（2017年1月末日現在）

<総会員数 59,287名>

野菜ソムリエ（旧：ジュニア野菜ソムリエ） 53,092名

野菜ソムリエプロ（旧：野菜ソムリエ） 2,760名

野菜ソムリエ上級プロ（旧：シニア野菜ソムリエ） 143名

■野菜ソムリエの主な活動

- ・イベント ・セミナー講師 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発
- ・商品開発 ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング
- ・売り場や店舗のプロデュース ・青果物に対するエビデンス提供 ・料理教室主宰

他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

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

東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com