



News Release

2017年2月8日

報道関係各位

野菜ソムリエサミット 2017年2月 評価結果報告

野菜ソムリエの資格認定・育成を行う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、理念の一つ「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。2月7日（火）の評価結果をお知らせします。

野菜ソムリエサミット概要

野菜ソムリエが、商品に関するストーリーやパッケージなどの情報一切なしで試食し採点。食味に優れたものを日本野菜ソムリエ協会が認証します。価値ある青果物を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。

※2017年1月よりジュニア野菜ソムリエは野菜ソムリエに名称を変更しました。

■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。出品者は青果物の提供方法を条件に従い2通りまで指定できます。生食（カット方法指定可）＋調理1種（焼く・茹で・蒸し・レンジアップ・ジュース）

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170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、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：4品

●メークイン（ジャガイモ：メークイン）

出品者：佐々木農園（青森県黒石市）

提供方法：茹でてからゆすって粉ふきに

<評価員コメント>

- ・茹でると美しい黄金色で、ホクホクとしてパサつきがなく、舌触りがとても滑らか。
- ・甘味が強く、口の中に広がるジャガイモの香りもしっかりとしている。
- ・塩のみなどシンプルな味付けで、素材そのものの味を楽しんで欲しい。

<購入・問合せ先>

佐々木農園（佐々木：090-7797-1282）

マグワートトマト（青森市）、あおぞら（青森市）、

十文字カフェ（黒石市）、ひろさきマーケット（弘前市）



●京谷さんちのグロリアにんじん（ニンジン：ベータグロリア）

出品者：フレッシュベジタブル京谷（鳥取県米子市）

提供方法：縦切りで生食・ジュース（スロージューサー）

<評価員コメント>

- ・ジュースは、甘味が強くフルーツのよう。ニンジン特有のクセが無い。
- ・生はポリポリと食感が良く、野菜スティックやバーニャカウダに。
- ・オレンジ色も美しく、甘さが際立つジュースで味わってほしい。

<購入・問合せ先>

野菜ソムリエの店Ef;用賀店/横浜水信各店/株式会社三浦屋各店

[フレッシュベジタブル京谷](#)



●PatchFarmかぶ（カブ：あやめ雪）

出品者：Patch Farm（パッチファーム）（愛知県田原市）

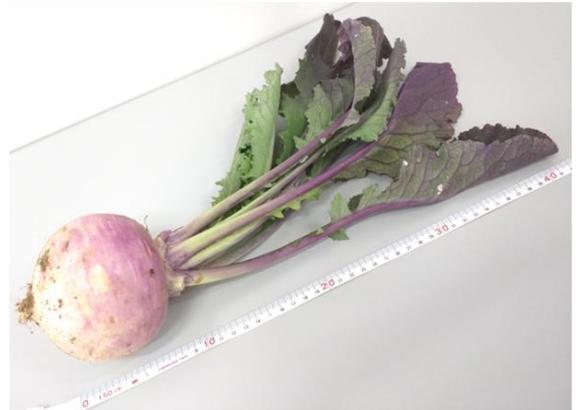
提供方法：楕円切りで生食・茹で ※葉は評価対象外

<評価員コメント>

- ・大ぶりだが、肉質が緻密でしっかりとっている。
 - ・生は優しい甘味があり瑞々しい。美しい紫色の皮も柔らかくパリッとした食感が良い。
 - ・茹でると甘味と旨味が増す。
- シンプルな味付けで甘味を楽しみたい。

<購入・問合せ先>

[Patch Farm](#)



●深谷新戒ねぎ（ネギ：ホワイトスター）

出品者：NOKA（ノーカ）（埼玉県深谷市）

提供方法：トースターで焦げるまで焼く（焦げは取り除く）

<評価員コメント>

- ・繊維残りが少なく外側の皮も柔らかい。
- ・中心部のとろける甘みがネギの概念を超えている。
- ・香りの良さと強さを活かして、すき焼きに。

<購入・問合せ先>

NOKA（村岡：080-9082-2389）





銀賞 2品

●深谷新戒ねぎ (ネギ：関羽一本太)

出品者：NOKA (ノーカ) (埼玉県深谷市)

提供方法：トースターで焦げるまで焼く(焦げは取り除く)

<評価員コメント>

- ・外の皮の歯ごたえと中心部のとろみ、二つの食感が味わえる。
- ・甘さの中に独特の風味が感じられる。
- ・ハムやチーズに合わせて、風味と甘さを際立たせても。

<購入・問合せ先>

NOKA (村岡：080-9082-2389)



●ソムリエトマト (トマト：麗容)

出品者：株式会社レッドアップ (熊本県玉名市)

提供方法：刃物はいれずに丸かじりで

<評価員コメント>

- ・皮が柔らかく薄いので口の中に残らず食べやすい。
- ・ゼリー部分が少なく、ほどよく酸味がありジューシー。
- ・丸ごとトマトおでんや、100%ジュースで。

<購入・問合せ先>

[レッドアップHP](#)

[ヤフーショッピング](#)



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
〒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