

News Release

2017年3月8日

報道関係各位

野菜ソムリエサミット 2017年3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。3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：3品

●不知火塩トマト 夢ロマン (トマト：ソプラノ)

出品者：JA熊本うきトマト専門部会 塩トマト部 (熊本県宇城市)

提供方法：1/4カットで生食

<評価員コメント>

- ・一口食べるだけでしっかりと甘味を感じ、旨味が凝縮されている。
- ・果肉がしっかりとっていて、噛むと果汁がたっぷりと溢れてくる。
- ・かすかに感じる塩味が甘味を引き立たせ、バランスよくまとまっている。

<購入・問合せ先>

[JA熊本うき うきっ子通販センター](#)

電話：0120-33-2539



●出雲のトキメキ (トマト：フルティカ)

出品者：株式会社丸三 (農業事業部 湖陵農場) (島根県出雲市)

提供方法：丸のまま生食

<評価員コメント>

- ・小さな実に酸味・甘味・旨味がバランス良くつまっている。
- ・爽やかな酸味の果汁が口に広がり、追いかけて甘味とトマトらしい香りが抜ける。
- ・噛むうちに段階を踏んで味が移り変わっていく、小さい実に力の詰まったトマト。

<購入・問合せ先>

湖陵農場直売所 電話：080-2898-5591



●深谷新戒ねぎ (ネギ：関羽一本太)

出品者：NOKA (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>

- ・中心部はトロリと溶ける食感で強い甘みを感じる。
- ・シャキシャキとした歯切れの良さが際立ち口の中に繊維質が残らない。
- ・ネギらしい爽やかな香りが口に広がるが、甘味と相まってキレがよい。

<購入・問合せ先>

NOKA 村岡：080-9082-2389



銀賞：1品

●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：ジュース (ミキサーを使い皮ごと)

<評価員コメント>

- ・ほのかな酸味とやさしい甘味で、あっさりとした爽やかな味わい。
- ・ミキサーでジュースにしても、ムースのようにフワフワになるのが面白い。
- ・ジュースにしたことでスムーズな食感と風味になり、新たなファンができそう。

<購入・問合せ先>

[株式会社レッドアップ](#)

