



News Release

2017年5月11日

報道関係各位

野菜ソムリエサミット 2017年5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。5月10日（水）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・茹でる・蒸す・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：2品

●うふふ（トマト：フルティカ）

出品者：株式会社クボタeファームやぶ（兵庫県養父市）

提供方法：生食

＜評価員コメント＞

- ・甘味が強く、酸味とのバランスも良い。
- ・旨味がたっぷり感じられる。
- ・皮も果肉もしっかりしていて、食べ応え抜群。

＜購入・問合せ先＞

株式会社近畿クボタ 事業戦略推進部 森山（06-6491-6633）



●紅はるか（サツマイモ：紅はるか）

出品者：小城農園（熊本県阿蘇郡）

提供方法：50分蒸して15分焼く

＜評価員コメント＞

- ・強い甘味と芳香で、まるで品の良いスイーツのよう。
- ・ねっとりとしていて、なめらかできめ細かな食感。
- ・皮も柔らかく、甘味と旨味がある。

＜購入・問合せ先＞

小城農園（090-2516-3113）



銀賞：6品

●あまえっこ フルティカ（トマト：フルティカ）

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）

提供方法：生食

＜評価員コメント＞

- ・一口目で酸味を強く感じ、果肉から甘みがジュワッと広がる。
- ・ゼリー部分の水分が多く、旨みが多く感じられる。
- ・さわやかな酸味が暑い日のおやつに向く。

＜購入・問合せ先＞

[株式会社北海道興農社](#)



●あまえっこ ぜいたく（トマト：ぜいたくトマト）

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）

提供方法：生食（カット）

＜評価員コメント＞

- ・酸味が強めだが甘味も負けず、絶妙なバランスで飽きない味。
- ・旨味が凝縮されていて、少量でもしっかりと濃い味を感じる。

＜購入・問合せ先＞

[株式会社北海道興農社](#)



●あまえっこ 桃太郎 (トマト: 桃太郎)

出品者: 株式会社北海道興農社 (北海道勇払郡安平町)

提供方法: 生食 (カット)

<評価員コメント>

- ・酸味と甘味が強く、旨味が凝縮された存在感のあるトマト。
- ・さわやかで少しスパイシーな香りが感じられる。
- ・皮と果肉が硬めで、歯ごたえがあり食感が楽しい。

<購入・問合せ先>

[株式会社北海道興農社](#)



●グラン・フレール (トマト: 桃太郎はるか)

出品者: 小林農園 (新潟県新潟市)

提供方法: 生食 (カット)

<評価員コメント>

- ・しっかり熟しており、果肉が軟らかく、優しい甘味がある。
- ・果肉が真っ赤で、鮮やかで目を引く。ゼリー質まで真っ赤。
- ・トマトらしい青味も適度に感じられ、香りは爽やか。

<購入・問合せ先>

小林農園 (090-3104-4767)



●スパルタ生まれの甘果ちゃん (トマト: CF プチぶよ)

出品者: アグリプラント甲斐の木 (島根県江津市)

提供方法: 生食

<評価員コメント>

- ・とてもジューシーで、甘味と酸味のバランスが良い。
- ・皮が柔らかいので、皮だけが口に残ることなく、とても食べやすい。

<購入・問合せ先>

アグリプラント甲斐の木 (0855-52-7141)



●うふふ (トマト: 小鈴)

出品者: 株式会社クボタeファームやぶ (兵庫県養父市)

提供方法: 生食

<評価員コメント>

- ・甘味が強く、酸味は控え目。トマトらしい香りがある。
- ・噛むと口の中でプチとした歯ごたえとサクッとした果肉の食感がある。

<購入・問合せ先>

株式会社近畿クボタ 事業戦略推進部 森山 (06-6491-6633)

