

News Release

2017年6月16日

報道関係各位

農産物のさらなる価値向上を目指す野菜の品評会 野菜ソムリエサミット 6月度結果

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）は、**農産物の①さらなる価値向上と②評価基準の確立**を目指した、野菜や果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月実施しています。

野菜ソムリエサミットでは、味覚と表現のテストをクリアした野菜ソムリエが、商品に関するストーリーや価格、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当協会が認証します。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が目的です。

6月は特別企画で、株式会社 三越伊勢丹フードサービスと連携。目利きや商品選考のプロとして厳しい目を持つ、野菜ソムリエ資格を保持するバイヤーやチーフ等の役職者にも参加いただきました。

<野菜ソムリエサミット 評価概要>

■評価員

野菜ソムリエの資格を保有し
味覚と表現力のテストを通過した者

■出品物の提供方法

生食（切り方などの指定可）

+

調理1種（切り方や加熱時間などの指定可）

焼く・茹でる・蒸す・ジュース

※調味料（油含む）は一切使用しない

■評価基準

・絶対評価（相対させるのは評価員自身の食味経験のみ）

・「おいしさ」に照準を当てて評価

これまで野菜ソムリエとして多くの青果物の加工品を味わってきた中で

5点：標準的かつ普通に美味しいと感じる味

7点：自信をもって美味しい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10点：（経験上）一番美味しい、もしくはそれに準ずる味

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する

7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

■受賞すると

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。



・マークを使用するには別途費用が必要です
・使用期間は1年間で、継続申請が可能です

6月度 野菜ソムリエサミット結果



該当なし



4品

●NOKAの野菜“深谷 新ネギ”

(ネギ：春扇)

出品者：NOKA（埼玉県深谷市）

提供方法：生食、ひと口大にカットして焼く

<評価員コメント>

- ・生でも辛味の刺激がおさえられていて、甘味も感じられた。
- ・加熱すると甘味と旨味が増し、まろやかな味わいになる。
- ・生のシャキシャキ感と加熱後のトロツとした食感のギャップが良い。

<購入・問合せ先>

[NOKA ホームページ](#)



●野中農園限定栽培「瑞の香」

(イチゴ：瑞の香)

出品者：株式会社パストラルファーマーミング（北海道旭川市）

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・6月のイチゴとは思えないほど粒が大きくてジューシー。
- ・甘味がしっかりとしていて、ほのかな酸味とのバランスが良い。
- ・イチゴらしい甘くて爽やかな香りが口の中に広がる。

<購入・問合せ先>

メール：[株式会社パストラルファーマーミングへメール](#)



●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

<評価員コメント>

- ・甘味を感じられる香りは、まるでフルーツのよう。
- ・甘味と酸味が強く、しっかりとした旨味を感じる。
- ・多汁ながら果肉がしっかりとし、食べ応えがある。

<購入・問合せ先>

株式会社北海道興農社（0145-26-2800）

直売：サクルズファーム



●うずまきビーツ（ビーツ：ゴルゴ）

出品者：佐々木林業（宮城県大崎市）

提供方法：生食、カットして焼く

<評価員コメント>

- ・焼：甘味がぐっと強くなり、旨味もあり、味が濃くなる。
- ・生：爽やかな苦味と渋味がアクセントとなるがアクみはない。
- ・心地良いビーツ独特の土っぽい香り。焼くと香りも甘くなる。

<購入・問合せ先>

[楽天市場佐々木林業店](#)



<野菜ソムリエサミット概要>

■「野菜ソムリエサミット」のこれまで

2007年 5月 『ベジフルサミット』として実施開始 テーマ野菜：トマト

優勝の「アメーラ」はこの機をブランディングに利用、有名なブランドトマトに

2010年 4月 『野菜ソムリエサミット』に名称を変更

2011年 12月 野菜ソムリエサミットがフード・アクションニッポンアワード2011を受賞

2013年 2月 3カ月に1回の実施で開催実績はのべ17回に

2014年 7月 旬を逃さぬよう毎月実施するスタイルにリニューアル（品種品目も限定しない）

2017年 1月 野菜ソムリエサミット最高得点 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与

2017年 3月 2014年リニューアルから、金賞47品、銀賞108品が受賞 ※出品総数は非公開

■出品について

青果物と青果物の加工品であれば、品目や品種を問わず、随時エントリー可能。

開催前月の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。複数エントリーを希望の場合にはお品ごとに申込が必要です。

出品に関する問合せ...野菜ソムリエサミット事務局 03-5489-8636

<資料：日本野菜ソムリエ協会>

「野菜ソムリエ」とは [URL : http://www.vege-fru.com/](http://www.vege-fru.com/)

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。

現在、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。

■野菜ソムリエ資格者数（2017年5月末日現在）

<累計受講生数 59,996名>

野菜ソムリエ（旧：ジュニア野菜ソムリエ） 53,675名 *合格率80~85%

野菜ソムリエプロ（旧：野菜ソムリエ） 2,836名 *合格率30%程度

野菜ソムリエ上級プロ（旧：シニア野菜ソムリエ） 143名

■運営団体

[一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会]

創立 2001年8月7日

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

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 各種講座やコンテンツの企画開発・提供

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