

News Release

2017年1月11日

報道関係各位

2017年1月開催野菜ソムリエサミット結果 しっかりと寒に当たって甘味を蓄えたホウレンソウと 酸甘バランスの良いミディトマトの2品が、金賞をW受賞

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。1月10日（火）の審査結果をお知らせします。

野菜ソムリエサミット概要

「美味しさ」を軸として全国各地から出品される青果物を絶対評価形式にて評価し、食味が優れたものを認証します。価値ある青果物を評価・認証し、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。

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160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

●なよろ星空雪見法蓮草（ホウレンソウ：冬霧7）

出品者：なよろ星空雪見法蓮草生産組合（北海道名寄市）

＜評価員コメント＞

- ・葉も甘味があるが、茎は特筆すべきほど甘味が強い。
- ・生でもえぐみがなく、肉厚な葉も茎も柔らかく、歯触りが良い。
- ・サラダやしゃぶしゃぶで、食感と甘味を楽しんでほしい。

＜購入・問合せ先＞

JA道北なよろ（TEL:01654-3-4307）



●あいとま（トマト：フルティカ）

出品者：JR九州バス株式会社 アグリプロジェクト BUS TOP FARM（熊本県玉名市）

＜評価員コメント＞

- ・甘味が強く、爽やかな酸味とのバランスが良い。
- ・噛むとジューシーな果汁がはじけ、甘く爽やかな香りが口に広がる。
- ・味良く、濃い赤で秀逸な見た目。大人はもちろん子どものおやつに供したい。

＜購入・問合せ先＞

Webサイト（<https://www.bustopfarm.com>）

TEL:096-857-7539 FAX:096-857-7528





銀賞：3品

●深谷新戒ねぎ (ネギ：ホワイトスター)

出品者：NOKA (埼玉県深谷市)

<評価員コメント>

- ・爽やかな香りの中に、ほのかなでさっぱりした甘味が感じられる。
- ・歯ごたえがありながら柔らかく噛みきれるので食べやすい。
- ・香りを活かしたポタージュや、親子丼などの卵料理にも。

<購入・問合せ先>

NOKA (村岡：080-9082-2389)



●深谷新戒ねぎ (ネギ：関羽一本太)

出品者：NOKA (埼玉県深谷市)

<評価員コメント>

- ・焼くと中心部はトロツとした食感で、甘味が増す。
- ・シャキシャキと適度な歯ごたえがあり、香りはツンとせず優しい。
- ・加熱すると甘味が引き立つので、すき焼きや串焼きに。

<購入・問合せ先>

NOKA (村岡：080-9082-2389)



●九条ネギ (ネギ：九条ネギ)

出品者：森本一矢 (愛知県大府市)

<評価員コメント>

- ・生は辛味が強く、ツンとした爽やかな香りが薬味に最適。
- ・蒸すと粘り気が強くなり、甘さだけでなく旨みも感じられる。
- ・薬味としてはもちろん、ねっとりとした食感を活かして、ぬたに。

<購入・問合せ先>

TEL:080-4203-5518

MAIL: morikazu1129@gmail.com



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