

News Release

2017年4月14日

報道関係各位

野菜ソムリエサミット 2017年4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。4月12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・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：2品

●薩摩甘照（赤）（トマト：品種非公開）

出品者：鹿児島高槻電器工業株式会社（鹿児島県南さつま市）

提供方法：1/4カットで生食

<評価員コメント>

- ・果肉の甘味がしっかりと感じられ、ゼリー部分の酸味とのバランスが良い。
- ・ほんのりと塩気が感じられ、甘味を引き立てている。
- ・チーズとあわせても負けることのない味の濃さ。

<購入・問合せ先>

[鹿児島高槻電器工業](#) 電話：0993-77-1321 上野・濱田



●自然薯（じねんじょう山芋）

出品者：大林隆夫（岐阜県高山市）

提供方法：すりおろす

<評価員コメント>

- ・きめが細かくふわふわとした食感で、口当たりはとてもなめらか。
- ・あくみがなく、しっかりとした旨味と甘味があり、優しい香りも印象的。
- ・ミネラル豊富な味わい。土づくりのこだわりを感じられる。

<購入・問合せ先>

大林隆夫（電話：090-1784-4361）



＜野菜ソムリエサミット 受賞青果物＞



銀賞：3品

●薩摩甘照（ゴールド）（トマト：品種非公開）

出品者：鹿児島高槻電器工業株式会社（鹿児島県南さつま市）

提供方法：1/4カットで生食

＜評価員コメント＞

- ・鮮やかなオレンジ色の見た目が印象的で、強い甘味がフルーツのよう。
- ・果肉がギュッとつまっていて甘味と酸味のバランスがよい。
- ・色・香り・味わいの全てが今までのトマトの概念を変えてくれる。

＜購入・問合せ先＞

[鹿児島高槻電器工業](#) 電話：0993-77-1321 上野・濱田



●やみつき人参（ニンジン：らいむ）

出品者：笑顔のさと 染谷農園（千葉県千葉市）

提供方法：生食、ジュース

＜評価員コメント＞

- ・ポリポリとした食感が心地良く、噛めば噛むほど甘味が増してくる。
- ・ジュースにするとまるやかなコクが出て甘味を強く感じ、お子様にも好まれそう。
- ・赤に近いような濃いオレンジ色をジュースで楽しんで欲しい。

＜購入・問合せ先＞

[染谷農園](#) 電話：080-3496-6995



●吉田園のほうれん草（ホウレンソウ：ホウレンソウ）

出品者：吉田園（愛知県田原市）

提供方法：蒸し焼き

＜評価員コメント＞

- ・生で食べてもえぐみが無く、特に茎の部分の甘味が強い。
- ・焼くことで香りが立ち、味もギュッと凝縮されて、甘味と旨味が増す。
- ・見た目を裏切る柔らかさとクセのない味。まずはそのまま味わいたい。

＜購入・問合せ先＞

吉田園[メール](#) 三越日本橋店



以上