

2022 年 10 月 23 日

「調味料選手権 2022」、今年の“No.1 調味料”は 「ほりにしブラック」に決定！！

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治 以下当協会）は、調味料の魅力度を社会に広めるイベント『調味料選手権 2022』を、本年も「調味料の日」を記念して開催しました。13 回目を迎える今回は関西で初開催し、全国各地から開催史上最多の 184 品の調味料がエントリーしました。調味料ソムリエら食の専門家による一次専門家食味審査会で選抜された 33 品が、阪神梅田本店で 10 月 19 日（水）～24 日（月）の 6 日間開催された最終審査会に臨みました。

会場では一般来場者による投票と、同時開催の販売会による販売数、さらに調味料選手権公式 Instagram の「いいね！」による投票の合計に加え、一次専門家食味審査会での得点を加味した上で、総合 1～3 位を発表。また商品の独自性や個性を評価した各部門最優秀賞、特別審査員による特別賞を決定しました。それら審査の結果、『調味料選手権 2022』総合第 1 位の栄冠は、**Orange アウトドアショップ 燻製アウトドアスパイス「ほりにしブラック」**に輝きました。



《 総合第 1 位 》燻製アウトドアスパイス 「ほりにしブラック」

／ Orange アウトドアショップ（和歌山県）

燻製岩塩で燻製の「ワイルドさ」を感じさせつつ、マッシュルームや椎茸などの「上質」な旨味を掛け合わせ、「ワイルドで上質」な味を実現。ゆで玉子・チーズ・ソーセージ、さらにカルパッチョや刺身などの生ものにも香ばしい燻製の風味がマッチ。肉・魚・野菜など何でも合う万能スパイス調味料



《 総合第 2 位 》ネギイチバン

／ 株式会社風土食房（千葉県）

ラジオ番組の『千葉のご当地調味料を作ろうプロジェクト』にて生産量全国 NO.1 を誇る千葉県産のネギを使った調味料。長ネギたっぷりのピリ辛調味料！ごはんのにのせて、または冷奴、冷しゃぶなどのお肉料理、麺類におすすめ。ご当地部門ダブル受賞



《 総合第 3 位 》WASABBIQ 太陽と青空のわさび

／ 株式会社田丸屋本店（静岡県）

わさびと数種類のスパイスと鰹＆昆布だしをブレンド。

素材の旨みを引き立てるグリル料理向け調味料。わさびの辛味とガーリックの旨みがワイルドに調和。グリルした肉、魚、チーズなどにおすすめ



【お問合せ先】一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 調味料選手権事務局 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F

TEL (03) 6278-8829・mobile 080-5013-4285・E-MAIL koho@vege-fru.com



【 調味料選手権 2022 受賞商品一覧 】

受賞	企業名	商品名	都道府県
総合1位・スパイス部門	Orange アウトドアショップ	燻製アウトドアスパイス「ほりにしブラック」	和歌山県
総合2位・ご当地部門	株式会社風土食房	ネギイチバン	千葉県
総合3位	株式会社田丸屋本店	WASABBQ 太陽と青空のわさび	静岡県
ご飯のおとも部門	株式会社新丸正	海宝飯ふりかけ	静岡県
しょうゆ部門	株式会社松鶴	神戸の寿司職人が考えたつけ・かけなんでもござれのだし醤油	兵庫県
ソース部門	丸城清酢有限公司	野菜と果実の味カ ソースかつ丼専用ソース	福井県
ドレッシング部門	ハンバーグGOSOU	淡路島玉ねぎドレッシング	大阪府
パンのおとも部門	株式会社陣中	牛タン仙台オリーブ辛油	宮城県
みそ部門	鶴味噌醸造株式会社	相撲味噌	福岡県
塩部門	株式会社キヨカワ	越前バジル&トマト塩	福井県
甘味部門	株式会社アグリード	お米のシロップ	山口県
出汁部門	うね乃株式会社	お鍋にポンくろだしジュレ	京都府
辛味部門	串焼しまちゃん	胡麻之極味（とうがらし）	神奈川県
酢部門	株式会社松鶴	そのままかければ名店の味 神戸の寿司職人が考えた土佐酢	兵庫県
世界の調味料部門	Saigon Truonghai	ニョクナム（チリ）	兵庫県
鍋部門	株式会社帝塚山	匠 帝塚山ぼん酢	大阪府
日本の伝統調味料部門	株式会社フドーダイ	煎り酒	熊本県
万能調味料部門	串焼しまちゃん	胡麻之極味	神奈川県
審査員特別賞	株式会社フーズバレット	本山赤醤油	兵庫県
審査員特別賞	MERRY BADGE	Honey Mustard	岐阜県
審査員特別賞	株式会社ふくや	ごはんともらんらん 明太子	福岡県

《東京》二子玉川 東急フードショーで受賞商品販売会を開催！！

今年の『調味料選手権 2022』に加え、歴代の受賞商品を集めた販売会を東京で開催します。
醤油、味噌、ポン酢、ドレッシング…全国各地から個性豊かな調味料が一堂に会します。

・会場：二子玉川 東急フードショー

（東京都世田谷区玉川 2-21-1 二子玉川ライズ・ショッピングセンター地下 1 階）

・開催日時：2022 年 10 月 27 日（木）～30 日（日）／ 10:00～20:00

調味料選手権 最終審査会 概要

【会場投票】

会 場 : 阪神梅田本店 1 階 食祭テラス (大阪市北区梅田 1-13-13)
開 催 日 : 2022 年 10 月 19 日 (水) ~24 日 (月)
⇒投票 & 投票対象となる販売…23 日 (日) 正午まで
⇒販売…24 日 (月) 20:00 まで ※過去の受賞商品も販売
開 催 時 間 : 10:00~20:00

【Instagram 投票】

開 催 期 間 : 2022 年 9 月 21 日 (水) ~10 月 23 日 (日) 正午まで
投 票 方 法 : 調味料選手権公式 Instagram 投稿のいいね! の数
<https://www.instagram.com/eventchomiryo/>

⇒ [投票数 & 販売数 & Instagram 投票数] の合計と、一次専門家食味審査会の得点を加味した上で
総合 1~3 位を決定。

《「調味料選手権 2023」開催予告》

「調味料選手権」は好評につき、次回 (2023 年) より各ジャンル別の開催へと進化いたします。
第一弾は 2023 年 2 月下旬 調味料選手権「ドレッシング部門」を開催予定です。どうぞご期待ください!

■『調味料選手権』について

新しい調味料の斬新性やインパクト・使用用途・食味などを評価して表彰するイベントです。全国各地の知人ぞ知るご当地調味料やメーカーいちおしの調味料を発掘し、社会にその存在を知ってもらうきっかけとなることを目的としています。調味料の魅力を社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指しています。

【公式 HP】 <https://www.vege-fru.com/contents/hp0057/index.php?CNo=57&No=121>

■調味料ソムリエ (旧 調味料マイスター) とは

2006 年、日本野菜ソムリエ協会が開発した、調味料のスペシャリストとしての資格および有資格者のこと。調味料マイスターは 2017 年 11 月 3 日より、調味料ソムリエ協会が運営するものとし、資格名称を「調味料ソムリエ」に改変。調味料ソムリエの活躍により、調味料業界がいっそう盛り上がるよう資格者を育成して参ります。

■一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会について

創 立 : 2001 年 8 月 7 日

理事長 : 福井 栄治

所在地 : 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7 階

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

URL : <https://www.vege-fru.com/>