



2023年2月24日

ドレッシング 日本一決定戦!!! 全91品のエントリーから今年の“No.1 ドレッシング”が決定! — 3月7日（火）築地・魚河岸スタジオにて開催 —

3月7日（火） ①10:30~12:00 ⇒ 最終審査会
②13:30~14:00 ⇒ “ドレッシング 日本一” 結果発表会

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会（東京都中央区、理事長：福井栄治、以下当協会）は、調味料の魅力を社会に広めるイベント『調味料選手権』を毎年開催するなか、多くのご要望を受け、一部門に特化した特別企画 第1回ドレッシング選手権を開催します。エントリーは当初の予想を大きく上回る全91品に上り、本選手権への関心の高さが示されました。調味料ソムリエをはじめとした食の専門家たちによる一次専門家食味審査会を通過した選りすぐりの20品が、来る3月7日（火）開催の最終審査会へと進みます。一般審査員の試食による最終審査会とその結果発表会は、《食のまち》築地の「魚河岸スタジオ」で開催します。

“ドレッシング 日本一”的栄光に輝くのはどの商品か!?
ぜひ「第1回ドレッシング選手権」にご注目ください!!



最終審査会進出の20商品

- 第1回ドレッシング選手権 Webページ：<https://www.vege-fru.com/choumiryo/event/>
- ドレッシング選手権公式Instagram：https://www.instagram.com/dre_event_chomiryo/

＜第1回 ドレッシング選手権・概要＞

- エントリー期間：2022年12月16日(金)～2023年2月6日(月)
 - 一次専門家食味審査会：2023年2月21日(火)～23日(木・祝)
〈会場〉日本野菜ソムリエ協会 築地教室（東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7F）
 - WEB審査会（公式Instagramのいいね！数の合計）：2023年3月1日(水)午前中～3月6日(月)正午
 - 最終審査会^{*1} &結果発表^{*2}：2023年3月7日(火) *1=10:30～12:00 *2=13:30～14:00
〈会場〉「魚河岸スタジオ」（東京都中央区築地6-26-1 小田原橋棟3階）
 - 主催：日本野菜ソムリエ協会／協力：調味料ソムリエ協会、NPO法人築地食のまちづくり協議会、独立行政法人 中小企業基盤整備機構
- *受賞商品の販売会を開催！**
- 会場：日本橋三越本店（東京都中央区日本橋室町1丁目4-1）
 - 開催期間：2023年3月15日(水)～21日(火・祝)の7日間



【最終審査会進出 20 品】※順不同

NO	会社名	都道府県	商品名
1	株式会社医食同源	北海道	がごめゆず糀ドレッシング
2	株式会社まるりょう野澤商店	北海道	かずドレ
3	株式会社たかはたファーム	山形県	YAMAGATA ドレッシング和風山形セルリー
4	株式会社穴太ホールディングス	千葉県	北海道 玉ねぎドレッシング (とうもろこし香味)
5	株式会社紀文食品	東京都	糖質0 青じそドレッシング
6	パイアソン株式会社	東京都	天下一の味胡麻ドレッシング
7	株式会社フタバ	新潟県	玄米黒酢とオニオンソテーのこく旨ドレッシング
8	大醤株式会社	大阪府	キムぼんドレッシング
9	Kitchen	和歌山県	国産金ごまドレッシング
10	川中醤油株式会社	広島県	まろやか広島れもんドレッシング
11	安本産業株式会社	島根県	くんせいナツドレッシング
12	徳島産業株式会社	徳島県	シェフの厨房 オリーブオイルとシチリア産レモンの玉ねぎドレッシング
13	山上ファーム	徳島県	山上ファームのまるおろしキャロットドレッシング
14	株式会社 グラッヅェミーレ	高知県	青パパイヤとゆずのドレッシング
15	株式会社Hisheri	福岡県	糸島野菜を食べる生ドレッシング 赤玉葱ジンジャー
16	株式会社Hisheri	福岡県	糸島野菜を食べる生ドレッシング あまおう
17	株式会社高橋商店	福岡県	ゆず糀ドレッシング
18	チョーコー醤油株式会社	長崎県	長崎素材ドレッシング 長崎県産焼きあご使用和風だししょうゆ
19	株式会社茂里商店	大分県	おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース
20	ミツイシ株式会社	宮崎県	日向夏ドレッシング

■『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。全国各地の知る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つ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>

【公式 Instagram】 <https://www.instagram.com/eventchomiryo/>

■調味料ソムリエ（旧 調味料マイスター）とは

2006 年に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/>

■ 本件お問合せ先：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

URL : <https://www.vege-fru.com> E-MAIL : koho@vege-fru.com