

2023年3月8日

## 「第1回ドレッシング選手権」、ドレッシング日本一は 福岡県の『糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう』に決定！

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、特別企画 第一弾となる「第1回ドレッシング選手権」を開催しました。

2023年3月7日（火）に《食のまち》築地の「魚河岸スタジオ」を会場に、最終審査会および投票会を実施。全国からエントリーされた91品の中から、ドレッシング日本一となる最高金賞に『糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう』が選ばれました。また、金賞は宮崎県の『日向夏ドレッシング』、銀賞は島根県の『くんせいナッツドレッシング』、銅賞は大分県の『おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース』、さらに地域の味ベスト賞として5品が選ばれました。今回受賞した商品は、2023年3月15日（水）～21日（火・祝）に開催する日本橋三越本店での販売会で購入できます。



### 《最高金賞》『糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう』

株式会社 Hisheru (福岡県)



旬の糸島野菜を生のまま擦り下ろし、非加熱無添加にこだわって野菜の味・栄養素を最大限に生かした生ドレッシング。寒暖差のある気候で育った糸島野菜の甘味が引き立つよう酸味は控えめにし、生野菜をそのままおろしているのでつぶつぶとした食感が楽しめる、まさに『食べる』ドレッシング。

### 《金賞》『日向夏ドレッシング』ミツイシ株式会社（宮崎県）

宮崎県産日向夏を丸ごと使用し、非加熱製法で仕上げた生ドレッシング。ワイン瓶に金キャップを冠することで高級感を漂わせ、オイルと具材の黃金色のコントラストも美しく、毎日の食卓に彩りをプラスしてくれます。



### 《銀賞》『くんせいナッツドレッシング』安本産業株式会社（島根県）

独自製法で燻製したドレッシング。たっぷりのナッツと燻製の香り、クリーミーさが特徴。「野菜が苦手な方でもサラダがもりもり食べられるようになるドレッシングを作ろう！」と創業明治18年の老舗醤油屋が商品開発したドレッシング。



### 《銅賞》『おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース』

株式会社茂里商店（大分県）

大分県産の原木乾椎茸と国産たまねぎをふんだんに使った旨味ドレッシング。豊後大野市産の原料にこだわり、袋詰め作業などで割れた椎茸も含めて再活用。大分県産原木乾椎茸は生産量、消費量の減少などに悩む産地ですが、椎茸の旨味を活かし、老若男女に楽しんでもらおうと、日本の食卓でもっとも身近なドレッシングの開発に至りました。





喜びの受賞者が一堂に

- 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/](https://www.instagram.com/dre_event_chomiryo/)

## 【受賞商品一覧】

受賞	企業名	商品名	都道府県
最高金賞	株式会社Hisheri	糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう	福岡県
金賞	ミツイシ株式会社	日向夏ドレッシング	宮崎県
銀賞	安本産業株式会社	くんせいナッツドレッシング	島根県
銅賞	株式会社茂里商店	おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース	大分県
地域の味 ベスト賞	株式会社まるりょう野澤商店	かずドレ	北海道
	川中醤油株式会社	まろやか広島れもんドレッシング	広島県
	徳島産業株式会社	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	徳島県
	山上ファーム	山上ファームのまるおろしキャロットドレッシング	徳島県
	株式会社Hisheri	糸島野菜を食べる生ドレッシング 赤玉葱ジンジャー	福岡県
入賞	株式会社医食同源	がごめゆず糀ドレッシング	北海道
	株式会社たかはたファーム	YAMAGATAドレッシング和風山形セルリー	山形県
	株式会社穴太ホールディングス	北海道 玉ねぎドレッシング (とうもろこし香味)	千葉県
	株式会社紀文食品	糖質0 青じそドレッシング	東京都
	パイアソン株式会社	天下一の味胡麻ドレッシング	東京都
	株式会社フタバ	玄米黒酢とオニオンソテーのこく旨ドレッシング	新潟県
	大醤株式会社	キムぼんドレッシング	大阪府
	Kitchen	国産金ごまドレッシング	和歌山県
	株式会社グラツツェミーレ	青パパイヤとゆずのドレッシング	高知県
	株式会社高橋商店	ゆず糀ドレッシング	福岡県
	チョーコー醤油株式会社	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	長崎県



## 受賞商品の販売会を開催!!

**<第1弾>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

販売商品：ドレッシング選手権受賞商品 20品

**<第2弾>会場：渋谷ヒカリエ ShinQs 2F イベントスペース**（東京都渋谷区渋谷2-21-1）

開催期間：2023年4月13日(木)～19日(水)の7日間

販売商品：ドレッシング選手権受賞商品およびパンのおとも選手権受賞商品予定

**☆特別企画 第2弾「パンのおとも選手権」2023年4月開催! エントリー絶賛受付中!! ☆**

### ＜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）

■最終審査会＆結果発表：2023年3月7日(火)

〈会場〉魚河岸スタジオ（東京都中央区築地6-26-1 築地魚河岸小田原橋棟3階）

■審査について：最終審査会（一般審査員と特別審査員による食味審査）での投票、WEB審査会（ドレッシング選手権公式Instagram投稿のいいね！数）と、一次専門家食味審査会の得点を加味した上で決定

■表彰内容：最高金賞・金賞・銀賞・銅賞・地域の味ベスト賞・入賞

■主催：日本野菜ソムリエ協会／協力：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

### ■『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。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/>

■ 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：[eventchoumiryou@vege-fru.com](mailto:eventchoumiryou@vege-fru.com)