

調味料選手権 2017 各商品セールスポイント

<日本の伝統調味料部門>

宮崎県門川町 熊野農園（宮崎県門川町）

へべすが香る一味とうがらし

宮崎県特産の香酸柑橘へべすを使用した一味とうがらしです。へべすは、宮崎県内でも北部の日向地区でしか生産されていない希少な香酸柑橘です。3年ほど費やし、やわらかな酸味と爽やかな香りのへべすを抽出しパウダー化。この香りをシンプルに唐辛子だけで楽しみたいというお客様の声を反映し、研究開発した商品です。

株式会社 医食同源（北海道函館市）

薫る焦がし醤油

北海道函館近海でしか採れない「がごめ昆布」を使用し、地域活性化を目指した商品です。昆布のだし、かつお節、本醸造醤油をブレンド。旨みのバランス調整に時間を要しました。コクと香ばしい風味が特徴です。燻製香が気になるかと案じましたが意外にお刺身にも合います。本醸造醤油を丹念にアクとりしながら炊き上げました。

株式会社 医食同源（北海道函館市）

函館粗挽海塩

函館近海でしか採れない海藻「がごめ昆布」と「ウガノモク」、北海道熊石地区の海洋深層水塩のみで作ったまるやかで優しい味わいの商品です。海藻の風味とほのかな甘みを感じられる塩が素材の味を引き立てます。お刺身の付け塩におすすめです。海藻の風味と塩加減の最善なバランスを目指し試作を重ねました。

ヤマサちくわ 株式会社（愛知県豊橋市）

えそ醤油

“ヤマサの竹輪”の美味しさに欠かせない新鮮な魚「えそ」を使用し、シャープでキレる醤油と、甘さを伴う深いコクのある魚醤を「コクがあってキレのある旨味」を引き出しました。竹輪製造時に出る、本来処分していたアラを鮮度高く使用できるため、魚臭がありません。資源を無駄なく活かしたい思いからの商品です。

有限会社かんずり（新潟県妙高市）

吟醸生かんずり六年仕込み

地元産の唐辛子に、糀・柚子・塩を加えじっくりと発酵させた新潟県上越妙高地方に伝わる調味料で添加物は一切使用していません。6年間ゆっくりと発酵させることで、ただ辛いだけではなく芳醇な香りと熟成された深い旨みを感じられます。漬けた唐辛子の“雪さらし”が唐辛子のアクと塩を抜き辛みをマイルドにします。

ちば醤油株式会社（千葉県香取市）
超特選 二段熟成醤油 むらさき極

一度仕込んで出来上がった生醤油に再度麹を仕込むという手法で醸造する再仕込み醤油は、古く天明の頃より”甘露しょうゆ”の名で親しまれています。つけ醤油、かけ醤油として最高の品で味は濃厚です。原料の大豆は JAS 認定有機大豆を使用。旨みが強く甘みがあるため、塩分は通常の醤油より低いですが味がしっかりしています。

松合食品株式会社（熊本県宇城市）
天然醸造 丸大豆しょうゆ

無農薬・無化学肥料で契約栽培していただいた熊本阿蘇産丸大豆、熊本菊池産小麦、ミネラル豊富な天日塩を使用しています。1年以上かけてじっくり発酵・熟成することにより、芳醇な香りとふくよかな旨みを最大限に引き出しています。原料の配合比率は今もほとんど変わらない江戸時代からのこいくち丸大豆醤油です。

<素材が引き立つ調味料部門>

佐藤紅商店（岡山県高梁市）
吹屋の紅だるま

デザインは、備中地域でかつて生産されていただるまをモチーフにしました。風味豊かな赤色の柚子胡椒は食材の彩りをよくし、食欲を増進させます。高梁市産の無農薬柚子の薄皮 1 ミリを使うため、雑味がなく、香り高いのが特徴です。唐辛子は吹矢産の無農薬の鷹の爪を使用。辛みが強く少量でもパンチのある味が楽しめます。

株式会社白形傳四郎商店（静岡県静岡市）
茶の実油 Gold Tea Oil

大正12年創業の静岡の老舗製茶問屋です。茶畑の景観ひいては地球の緑を守りたい。農家さんと一緒に作ったお茶の産物「GOLD TEA OIL」。静岡県で育った茶畑の「茶の実」から搾油しました。鮮やかな黄金色の油は、若草の香りとナッツ系のコクのある味が特徴で、塩と合わせてソバを食べていただくのがおすすめです。

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン（愛媛県八幡浜市）
塩みかん 青みかん ドレッシング

当社で栽培している、農薬不使用期間中の、間引きしたみかんを塩漬けにして、熟成させた愛媛の新しい調味料である「塩みかん」を、ドレッシングにして手軽に使いやすくしました。果物としてだけでなく、他の食材を生かす力もあるみかんを、簡単に使えて、かけるだけでおいしくなる、ちょっと珍しい調味料に仕上げました。

ロジックシステム株式会社（徳島県鳴門市）
徳島すだちピネグレット

徳島を代表する特産物である、すだちの香りと酸味を味わっていただけるよう、皮も果実もたっぷ

りと使っています。お肉やお魚料理を引き立てるソースとしてお使いください。素材のおいしさを引き立てるため、できる限りシンプルな原材料に絞り込み、中身はほぼすだちの、贅沢ですっきりとした、今までにない調味料です。

新栄水産有限会社（山形県酒田市）

金頭だししょうゆ

山形県庄内浜に水揚げされる「^{かながしら}金頭」は、栄養価と旨みが多く、昔は重宝される魚でしたが、骨が多いため、近年では食卓に上る機会が少なくなっていました。金頭を有効活用するべく、脂がのった弊社手製の金頭の焼干しから取ったダシと地元産の醤油を使用し、これまでにな旨味を凝縮した出汁醤油に仕上げました。

アイビック食品株式会社（北海道札幌市）

五島軒 大地のサラダソース 山わさび

北海道の牛乳をベースにマヨネーズでコクをだし、まるやかな酸味のある中にピリっと辛い北海道産の山わさびを利かせました。函館名店「五島軒」136年の歴史上初の女性料理長と野菜ソムリエ上級プロが味作りをコラボ。長い伝統に新たな風を吹き込ませる一品です。山わさびの香りが印象的ですが味わいはミルクィで不思議な味わいです。

SanGlutton（大分県日田市）

ジャポネソース

かつて野菜が大嫌いだった私がつくった、肉料理のソースで野菜を摂れる野菜不足の子どものことを考えた商品です。①添加物・保存料・着色料一切不使用 ②国産野菜のみ使用 ③肉料理との相性 ④味に深みを持たせる ⑤子供たちに美味しいと言わせる。この5つのこだわりを実現させるため、特に醤油選びには苦労しました。玉ネギ・大根・人参・セロリの4種の野菜は蒸したあと裏ごししてピュレにしたので、肉料理とよく馴染み、なめらかな口当たりです。

やさい魂研究所（京都府京丹後市）

農家の「料理が変わるねぎ油」

自家栽培九条ねぎと京都老舗油店の一番絞りごま油のみで作ったこの商品は、食べる直前のひとまわしで料理が変わります。九条ねぎは、京野菜の他多くの農産物が生産される自然豊かな京都・丹後地域で自家栽培したものを使用。仕上げ油として食卓に置いて、いつものお食事にサッとかけるだけで、素材の味がグッと引き立ちます。

福山黒酢株式会社（鹿児島県鹿児島市）

Kurozu Dressing Ginger/黒酢ドレッシング 生姜

旨味やコクの秘密である「D-アミノ酸」が豊富な当社の黒酢「桝志田」は“黒酢の杜氏”が壺で手作業にて仕込みます。また、その形から非加熱で使うことが難しい生姜は、研究を重ね品質面をクリア。その黒酢と生^{なま}生姜をふんだんに使用したドレッシングは、お料理に使うだけで、素材の旨味をグンと引き出してくれます。

<お酒がすすむ調味料部門>

株式会社九重雑賀（和歌山県紀の川市）

雑賀 すだち だし入りぽん酢 海ぽん山ぽん

お酒を飲みながら食事に使用するぽん酢として開発。その名の通り海の幸、山の幸においしくご利用いただけます。すだちを使用することでおだやかで爽やかな風味に。保存料・着色料・化学調味料・エキス分無添加にこだわり、だしとみりんの旨味ある、スッキリとしたキレのあるお酒のためのぽん酢に仕上がっています。

有限会社 林家商会（埼玉県入間市）

粒生こしょう

収穫したての胡椒の実を乾燥させずに岩塩に漬け込みました。ウエットタイプなので、ペッパーミルを使わずにそのままお料理にかけるだけ。お口の中で胡椒がハジケます！この商品はスリランカの胡椒農園に嫁いだ友人が、台風で倒木し商品にならなくなった胡椒を、山椒の実の塩漬けにヒントを得て生み出したものです。

松合食品株式会社（熊本県宇城市）

さくら肉味噌

低カロリーで高タンパク質の馬肉を使った食べるおかず味噌です。馬刺しにも使える鮮度の高い馬肉と無添加合わせ味噌と馬刺しの薬味である玉ねぎ・生姜と共に、直火でじっくりと炊き上げました。隠し味に熊本の伝統酒「赤酒」を使用し、お子様からご年配の方まで喜んで頂ける味に仕上がっています。お土産や贈り物に最適です。

Garden DAL Giovanni（和歌山県田辺市）

モスタルダ南紀和歌山（りんご）

モスタルダソースはイタリア・モデナ地方で親しまれている、チーズ・肉料理に合わせる定番ソース。素材のシャキッとした食感を残すため、コールド製法でじっくり仕上げます。甘みとマスタードのピリッとした辛味が絶妙。地元の山椒から作り出したオリジナル山椒エッセンスの風味とマスタードの辛みが味を引き立てます。