

メディア用 資料

調味料選手権 2018

2010年よりスタートし9回目を迎える本年は、全国各地から140品の調味料がエントリーされました。一次審査（書類）を通過した86品の中から、調味料ソムリエや料理人、食料品のバイヤーを中心とする食の専門家が二次審査（食味）を行い、最終審査に進む29品の調味料を選抜。ご来場者に試食いただき、“No.1 調味料 2018”を決定、また各二次審査ですでに決定している部門の最優秀賞を発表。さらに、特別審査員が独自で審査を行い審査員特別賞を決定いたしました。



■各賞について

①総合1位、総合2位、総合3位

②審査員特別賞

『東急プラザ賞』『イイ味覚賞』『伝説の家政婦賞』

③各部門最優秀賞（17部門）*

『砂糖部門』『塩部門』『酢部門』『しょうゆ部門』『みそ部門』『みりん部門』『ソース部門』

『油脂（オイル）部門』『辛味部門』『出汁部門』『ドレッシング部門』『ご飯のおとも部門』

『万能調味料部門』『スパイス・ハーブ部門』『お酒に合う調味料部門』『鍋物調味料部門』

『その他部門』

■審査員（敬称略）

審査委員長：

調味料ソムリエプロ・野菜ソムリエプロ

MICHIKO（ミチコ）

特別審査員：

東急プラザ銀座 総支配人

雨宮浩太郎（アメミヤ コウタロウ）

農林水産省 食料産業局食品製造課 課長補佐

上河内 光秀（カミコウチ ミツヒデ）

下鴨茶寮 料理長

清水 健一（シミズ ケンイチ）

予約が取れない伝説の家政婦

つくりおきマイスター協会主催 つくりおきマイスター養成講座 講師

タサン 志麻（タサン シマ）

野菜ソムリエ上級プロ、フードジャーナリスト

農林水産省 食料・農業・農村政策審議会委員 フード・アクション・ニッポン アンバサダー

里井 真由美（サトイ マユミ）

■主催：一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

■協力：調味料ソムリエ協会・独立行政法人中小企業基盤整備機構

■後援：農林水産省

最終選考調味料 (エントリー順)

●スパイス・ハーブ部門・最優秀賞

1) GOLDEN MUSTARD 北山商店 (埼玉県)

<http://golden-mustard.k-shoten.jp/>

「一品を逸品に変えるマスタード」料理人とソムリエが豪華で、味わい深く、どんな料理にも合う、黄金色に輝くキャビアのような粒マスタードを作りました。それが「ゴールデンマスタード」です。

【商品のこだわり】

通常マスタードに使うビネガーを使用せず、米酢と白醤油とみりんを使うことでマイルドな酸と繊細な風味と甘みを大切にしました。またマスタードシードを潰さないことで味のバランスとプチプチした食感を出しました。

【おすすめの食べ方】

魚のカルパッチョや野菜たっぷりのサラダ、チキンソテーやポークソテー、スープや揚げ物など何にでも合います。「一品を逸品に変えるマスタード」がこの商品の魅力です。レシピは「かけるだけ」です。

2) みどりのラー油 株式会社わたや (新潟県)

<http://www.watayasoba.co.jp>

新潟県小千谷市特産のかぐら南蛮を原料にしたみどり色のラー油です。少し遅れてくるさわやかな辛みが、料理の味を引き立てます。きれいなみどり色が料理の色合いを際立たせて美味しく見せます。

【商品のこだわり】

かぐら南蛮の中でも特に肉厚で大きい地元小千谷市塩谷地区のものを契約栽培使用。商品の特色である緑色をきれいにし出すため、辛味が多く含まれる種とへたの部分をあえて取り除き、果肉の部分のみを使用しています。

【おすすめの食べ方】

いろんな料理にかけて味の変化を楽しめます。冷奴にかけてもおいしい。鍋物の薬味としても。ドレッシングの代わりに塩と一緒に生野菜にかけたり、オリーブオイルの代わりに辛味オイルとして使えます。

3) 明宝トマトケチャップ 株式会社 明宝レディース (岐阜県)

<http://www.meiho-ladies.co.jp>

岐阜県産トマトを100%使用し、洗浄・選別から、仕上げのラベル貼りまで、すべて女性の手作業で手作りしたケチャップです。大鍋で5時間かけ、完熟トマトのうまみを逃すことなく煮込んで凝縮しました。

【開発秘話】

昭和36年の地元女性達の食生活の改善グループ発足からはじまり、グループ活動の中から、昭和58年に地元産トマトの規格外品を有効活用するためにトマトケチャップを試作し6年を経て商品化しました。(わがむら特産物推進事業)により、農産物加工所を建設しトマトケチャップを製造・販売開始。平成4年に会社を設立し、かわらぬ製法・味を守り続けています。

【おすすめの食べ方】

そのまま食べても美味しく、卵料理やパスタはもちろん、砂糖やみりんの代用として日本料理や、甘酢あんかけの中華料理にも利用できます。

4) 北海道のかぼちやの種から搾ったオイル

株式会社北海道バイオインダストリー (北海道)

<http://www.bio-do.co.jp/>

オリーブオイルでもない。えごま・亜麻仁油でもない。北海道のかぼちやの種から搾った三十代からの、美味しい新たな機能性オイル。

【味の特徴】

濃いモスグリーン色でナッツのような香ばしさとほのかで自然な甘み、そしてマイルドな口あたりが特徴的な、今までにない、美味しさと機能性を兼ね備えた北海道生まれのオイルです。

【おすすめの食べ方】

パンやピザ、パスタ、納豆、冷奴、バニラアイス等にひとかけ。レモンと塩・コショウをあわせてドレッシングとして、また、クリームチーズと合わせてディップとしてお使いください。

5) 五島軒 大地のサラダソース とうもろこし 株式会社不二屋本店 (北海道)

<http://www.fujiyahonten.jp/>

北海道はとうもろこし生産量全国第一位で、そのほとんどが冷涼な夏の太陽を浴びながら露地で栽培されます。ぶっくりと大きな粒をミキサーにかけ、甘く炒めた玉葱と合わせました。自然の甘さと香りと黄色が楽しめます。

【開発秘話】

函館五島軒は創業135年の歴史がある北海道を代表する老舗レストラン。その歴史上初めて女性料理長がブランディングした山わさびドレッシングが昨年、調味料選手権で最優秀賞を獲得。自社HPでも、前例のない紹介もされました。その第2弾として開発された料理長おすすめの逸品。そもそもコーンスープはフレンチ料理の神髄でもあり製法のこだわりと味への追及は数十回の試作・開発の繰り返しから作り出された高い完成度です。

【おすすめの食べ方】

野菜素材を多めに配合しているので、通常のドレッシングより多めに使用して頂きたい。サラダパスタ料理などにも麺との絡みが良く、おすすめです。

●万能調味料部門・最優秀賞

6) 雑賀 万能調味酢(だし酢) お手間とらせ酢 株式会社九重雑賀 (和歌山県)

<http://www.kokonoesaika.co.jp>

かけるだけ、つけるだけで簡単に酢の物料理が出来上がる、「鯉節と昆布の濃厚な一番だしの風味豊かなだし酢」です。

【開発秘話】

「だし醤油」はあるけれど「だし酢」はないよね、というお客様のご要望にお応えしました。「だし」をどのように取るのかに大変苦心しました。造り酒屋でもある当社は、大吟醸を搾る時に行う袋吊をアレンジし、とても濃い一番だしを取ることに成功し、またベタつかない上品な甘みを出すのに、てんさい糖をセレクト。ツンとした酢の香りを抑えた、だし、てんさい糖、食酢、本醸造薄口醤油の調和が絶妙です。

【おすすめの食べ方】

肉、魚、野菜等、幅広い食材につけるだけ、かけるだけでそのまま酢の物料理としてご利用いただけます。かに、牡蠣、もずくのつけ酢に。酢味噌、ゴマだれ、ドレッシング、魚類の酢等に簡単にご利用頂けます。

7) 酒蔵仕込 ふくいの本みりん 田嶋酒造株式会社 (福井県)

<https://www.fukuchitose.com/>

酒蔵（日本酒蔵）が造る地元のもち米を使用した本みりん。

【商品のこだわり】

福井市産のもち米を100%使用し、福井の酒蔵 若き杜氏（福千歳 蔵元杜氏 30歳）が夏場に造る本みりんです。和食はもちろん、洋食系に使用するとお料理の格がアップします。

【おすすめの食べ方】

和食系（煮物・煮魚など）・手作りめんつゆ（醤油+本みりん+だし）・ドレッシング（醤油+ほんみりん+酢）・スイーツ（りんごのコンポートなど）

【味の特徴】

熟成した調味料本来の旨味がありながらも、ロックや炭酸で飲んでも美味しい本みりん、お米のリキュールといった雰囲気もあります。

8) わさび粗おろし カメヤ食品株式会社 (静岡県)

www.kameya-foods.co.jp/

静岡県産本わさび使用。厳選された茎わさびを粗目におろしシャキシャキの食感と風味を出しました。たっぷりのせて使う新しいタイプのスパイス。

【商品のこだわり】

伊豆天城山の伏流水や富士山の湧水はわさびに適した栄養素を豊富に含んでいます。この水が良質なわさびを育てます。粗くおろすことによりシャキシャキの食感と爽やかな風味を特長としています。

【おすすめの食べ方】

あつあつごはんにのせて鰹節と醤油を少々でかきこみます。口の中でわさびの風味が全面に広がり醤油、かつおの旨味とお米の甘味とで何杯でもいけます。

9) 樽の音 うご農業協同組合 (秋田県)

<http://www.ja-ugo.jp/onlineshop/tarunone.html>

きゅうりによく合う「食べる味噌」。天然醸造味噌減塩甘口。添加物・保存料を一切使わず、蔵付き酵母と蔵人の手仕事で作り出す。酵母が生きている「生きた味噌」。

【開発秘話】

秋田県最小JAであるJA うごは「量より質」のJA。「高品質のJA うご産あきたこまち」を活用した素材にこだわった商品にする為、安政2年創業160年の「石孫本店」で醸造。

【味の特徴】

蔵付き酵母の香りと甘み。実に味わい深くて円やかな旨味。野菜やご飯や肉によく合います。そのまま食べてもおいしい。

●出汁部門・最優秀賞

10) 昆布革命 上方仕立て (10g6袋入り) 株式会社 天満大阪昆布 (大阪府)

<http://www.kombu.jp/company/>

北海道産昆布を約1mm幅にカットし水出しすることで、昆布出しを簡単に取れるようにしたのが昆布革命。美味しさはもちろん“昆布で世界を健康に！”の戦略で、欧米や中東諸国からも多くの注文をいただいています。

【開発秘話】

50年前。日本の昆布生産量(消費量)は約3万tありましたが、近年では半分以下の1万5千tを下回り、日本の若年層も昆布出しをあまり使わなくなりました。理由は「昆布出しは作り方が難しい」「和食を家では作らない」「出し殻がもったいない」でした。これらすべてを払拭し、日本特有の昆布出し文化の生き残りをかけて上等の北海道産出し昆布を1mm幅に切り“昆布水”として使うことを発案・提案したのが昆布革命です。

【おすすめの食べ方】

まずご飯を炊いてみてください。驚くほど美味しく炊きあがります。水を昆布水にするだけで料理が美味しく健康的に生まれ変わります。これからの季節は昆布水1ℓに食塩5gを入れて根菜の蒸し煮などはいかがですか。

●ドレッシング部門・最優秀賞

11) ごまドレッシング Kitchen (和歌山県)

サラダで子供の笑顔が見られる、飲めるドレッシング！

【開発秘話】

飲めるドレッシングをコンセプトに安心した商品作りをモットーに試行錯誤を重ねるうち米油とお酢に辿り着きました。お酢は地元の九重雑賀さんの醸造酢に惚れ込み諦め半分で直談判しました。こんな小さなカフェでも快く取引して頂き、以来温かく応援し続けて来ています。前年九重雑賀さんが受賞された事により私もお酢と米油にこだわったこのごまドレッシングに改めて自信と誇りを持ち、応募させて頂きました。

【おすすめの食べ方】

冷麺の上にサラダ、ゆで卵をトッピングしてサラダ麺や普段の焼飯にドレッシングを一回ししてコクををだします。肉炒めのソースにも合います。

●ご飯のおとも部門・最優秀賞

12) がごめ昆布おかず手造りセット 株式会社医食同源 (北海道)

<https://ishokudogen.hakodate.jp/>

北海道函館近海でのみ採取される、注目の食材「がごめ昆布」を使用した商品。化学調味料不使用にこだわり、自然の味を大切にしました。

【商品のこだわり】

国産のかえり煮干し、鮭節は函館近郊の八雲産を使用、黒酢たれは無添加で調整しました。

【味の特徴】

昆布と小魚、風味を添える乾物がベストマッチ。添付の特製黒酢たれで和えるだけで佃煮風の味わいに。がごめ昆布の粘りも程よく出ています。

●その他部門（新ジャンル）・最優秀賞

13) 甘麴蜜

あおき味噌株式会社

(新潟県)

<http://www.aokimiso.server-shared.com>

甘酒のエキスを低温濃縮し、酵素が生きている状態で麴本来の甘みを引き出した今までにない甘味料を作りました。原料は新潟産の米と水だけ。自然の甘さを生かした新しい調味料です。

【開発秘話】

味噌醸造元である弊社が、味噌以外に発酵食品である米麴を使って新しい商品を作ろうと開発。甘酒ブームの昨今、甘酒の良さをもっと使い勝手よく、いろいろな使用方法の可能な新しいタイプの自然な調味料を作りたいかったです。米と水だけのシンプルなものできている甘酒のエキスが原料なので、酵素が生きていて健康にもよく、美容効果も期待できる甘味料です。

【おすすめの食べ方】

そのままヨーグルトにいれたり、パンケーキにかけたり、スムージーや野菜ドリンクの甘みに。ドレッシングや和え物、煮物、炒め物など何にでも使えます。もちろん炭酸やお湯、水で割っても、紅茶、コーヒーにも。

●辛味部門・最優秀賞

14) 紡ぎ七味（特製七味）

株式会社たかがきサービスステーション

(和歌山県)

<http://www.cafe-kannoya.com/>

有田川町産にこだわり、未来を担う有田中央高校の生徒達が、有田川町の活性化の為に、数年をかけて作り上げたレシピを、私達大人が形にしました。有田川町の特産であるぶどう山椒の香りが口いっぱいにひろがります。

【開発秘話】

有田川町唯一の農業高校の生徒達が有田川町の活性化の為に模擬会社を作り、思いっきり有田川町産にこだわって、スパイスを作り上げました。私達は、その思いを世に送り出したいと商品化を決め、同じ志を持つ若い工場長さんと協力し、この七味唐辛子を作り上げました。しかしこだわりの原材料の調達に時間がかかり、どんなパッケージにすれば私達の思いが伝わるのか、試行錯誤しながら、1年かけてやっと完成させる事が出来ました。

【おすすめの食べ方】

鍋やうどん、そうめん等の定番メニューはもちろん、うなぎや唐揚げ、卵かけごはん、おでん、お刺身、冷ややっこ、ラーメンや餃子焼肉等、高校生の作ったスパイスなので、若者の人気メニューにもあいます。

15) 海かおるホイスターソース

気仙沼水産資源活用研究会

(宮城県)

<https://kesemo.com>

三陸気仙沼の海の「かおり」と「旨み」を味わえます。

ホヤ特有の旨み成分により、ひとさじ加えるだけで今までにない深い味わいの料理に仕上がります。

【商品のこだわり】

「海のかおり」にこだわり、キャップを開けただけで「海のかおり」を感じることが出来るようにしました。また、従来品(気仙沼ホヤソース)の粘性の改善と容器変更により、容器を傾けるだけで料理に使用できるようにしました。

【おすすめの食べ方】

青椒肉絲、ホヤリゾットなど「炒める」「煮る」以外にウスターソースにひとさじ加えてとんかつなどに「かけて」もOK。手早く簡単に味わっていただくには、卵かけご飯(TKG)でお召し上がりください。

●油脂（オイル）部門・最優秀賞

16) 山椒香味油

築野食品工業株式会社

（和歌山県）

<http://www.tsuno.co.jp>

風味には、香りが飛ばないように臼で丁寧に挽いた和歌山産「ぶどう山椒」を使用。ベースには、クセがなく風味を引き立たせる国産「こめ油」を使用。フルーティーで爽やかな香りと程良い刺激が楽しめます。

【開発秘話】

特産である「ぶどう山椒」を使用する事で、地元和歌山の振興PRに努めたいと思っています。また、商品を通じて、山椒づくりの活性化にもつながってほしいという願いがあります。

【おすすめの食べ方】

あらゆるお料理にトッピングしてお楽しみ頂けます。お肉やシーフード料理をはじめ、パスタやカルパッチョソースにもおススメ。

17) たまきくしいの

日本醤油工業株式会社

（北海道）

<http://kikko-nihon.com/>

北海道の原料を中心に、あたたかいご飯はもちろん！冷めたごはんでも美味しく食べられ、ご飯がすすむおともです。

【デザインのこだわり】

具材（原料）のたまねぎ、きくらげ、しいたけ、のりをピックアップし、頭文字から「たまきくしいの」とネーミング。商品ラベルに書き、子供からお年寄りまで幅広い客層に支持頂けるデザインにしました。

【おすすめの食べ方】

ご飯にはもちろん！パスタのソース、冷やっこ、肉巻きサラダ、炒め物等の調味料としてもおすすめです。

18) 鰹節ドレッシング

日東産業株式会社

（栃木県）

<https://nitto-chidori.co.jp/>

枕崎産の鰹削り節がそのまま入った和のドレッシング。ここまで大きな削り節が入ったドレッシングは市場になく、まるで削り節をかけたような豊かな香りも楽しみ、化学調味料不使用で素材のうま味を活かしています。

【商品のこだわり】

枕崎産の鰹削り節をふんだんに使用し、まるで削り節を上からたっぷりかけたような満足感と、豊かな香りを楽しめます。また、北海道産のみじん切り玉ねぎでうま味を高め、瀬戸内産の藻塩で味を調えています。

【おすすめの食べ方】

グリーンサラダの他、大根サラダ、トマトとチーズのサラダ、冷しゃぶ、冷奴、和え物（大根、きゅうり、小松菜、オクラ、ブロッコリーなど）、温野菜など。サラダうどんや和風パスタのソースとしても。

19) 島らっきょうぼん酢

株式会社 マキ屋フーズ

(沖縄県)

沖縄県産パインの果実酢と醤油をベースにシークワサー果汁をブレンド。
刻み島らっきょうとシークワサーが香ります。

【開発秘話】

島らっきょう生産農家の方から、「規格基準に合わないものがある。どうにか活用できないか？」沖縄の島らっきょうは生食、てんぷら等食べ方は多用途。その正規規格は白身部分が根茎から13cm以上、長さは25cmでまとめています。一方本商品の白身部分は同じく5～8cmも有れば十分。生産農家にとっては、手間のかかる盛土作業を1回（通常は3回以上）で済ませることで労力の軽減となり、規格外品の取り扱いと一石二鳥となりました。

【商品のこだわり】

地元の代表的なお土産の一つになるように全て地元産の材料（島らっきょう、パイン酢、シークワサー）にこだわり商品化した一品です。土産品店では「沖縄を思い出す味」のサブタイトルをつけて販売中です。

20) メリリマ りんご酢

有限会社 メリリマ

(石川県)

<https://www.meririma.com/>

りんごの果汁だけを使い昔ながらの製法で作られたりんご酢。アルコールなど余計なものは一切入っていないので、ツーンとくる刺激がなく、とても優しく甘みもある自然な味が特長です。

【商品のこだわり】

原料はりんご果汁100%、青森長野とチリのミックス。全てトレサビリティ管理されているので安心です。尚、りんご果汁以外は一切使っていませんが、ろ過をしている関係で無添加表示していません。

【おすすめの食べ方】

野菜本来の美味しさを生かすサラダドレッシングに最適。また炭酸水・牛乳・ヨーグルト・野菜ジュースと合わせたお酢ドリンクも女性に大人気です。和食の三倍酢も美味しくできますし、焼き魚にもどうぞ。

21) 万能椎茸だし

株式会社茂里商店

(大分県)

<http://www.mori-shouten.co.jp/>

全国の原木乾椎茸の生産量品質日本一の大分県、しかし時短簡便さという時代の流れに押され消費量は減少です。

椎茸が素早くサッとひと振りするだけで簡単に美味しく使って貰える万能だしが出来ました。

【開発秘話】

大分県原木乾椎茸は収穫までに2年間の時間を要します。また無農薬栽培です。この素晴らしい素材を活かす為に化学調味料を使わずに健康に良い椎茸を食べて欲しいと考えました。創業50年を過ぎ産地問屋としての役割を生産者と共に歩んできました中、美味しく簡単に使いやすくどこにも無いまるごと食べられる椎茸だしが出来ました。

【おすすめの食べ方】

振りかける食卓だしとしての提案をしています。またそのままお湯を注げば椎茸スープ、野菜サラダや冷奴、炒め物、酢のものにもサッとひと振り。こんなに素早く簡単に椎茸を美味しく味わって頂けます。

●しょうゆ部門・最優秀賞

22) 超特選 下総生しょうゆ

ちば醤油株式会社

(千葉県)

<http://www.chibashoyu.com>

原料の丸大豆、小麦、食塩のすべてを国産の厳選されたものだけを使用し、伝統ある木桶でゆっくりと熟成させました。火入れをしないため、味、香りが穏やかで、つけてもかけても素材の風味を邪魔しません。

【商品のこだわり】

原料は国産の厳選されたものだけを使用し、木桶仕込の超特選醤油。

【おすすめの食べ方】

お刺身。和牛ステーキ。

●みりん部門・最優秀賞

23) 三年熟成 純米本味醂 福みりん

株式会社福光屋

(石川県)

<https://www.fukumitsuya.co.jp>

石川県産のもち米、契約栽培の「酒造好適米フクノハナ」を使用した米麴、自家製米焼酎を合わせて仕込んだ本みりんをさらに3年間じっくりと熟成させました。料理だけでなくお酒としても楽しめる高級本みりんです。

【開発秘話】

現代では習慣が無くなりつつありますが、みりんは高級なお酒として親しまれてきた歴史があります。江戸時代には暑気払いとしてみりんを焼酎で割り、井戸水で冷やして楽しまれていました。福光屋では、昔ながらの伝統的な製法で本みりんを仕込んでいます。三年熟成させることで、よりふくよかで香り高い、まさに飲んでも美味しいみりに仕上げました。

【おすすめの食べ方】

お料理に使っていただく他、焼酎と割って昔ならではの「柳蔭」というカクテルとしてもお楽しみいただけます。半量に煮詰めてソースにし、アイスクリームにかけるのもお勧めです。

24) 純米酒粕使用 UMAMISALT プレーン

株式会社福光屋

(石川県)

<https://www.fukumitsuya.co.jp>

福光屋の純米酒粕を、風味を壊さないよう低温乾燥させ、旨味のある能登産の海塩とブレンドしました。天然の旨味が詰まったUMAMISALTです。天ぷらのつけ塩、炒め物の味付けにオススメです。

【開発秘話】

酒粕と塩が合わさると、チーズに似た味わいを感じられます。旨味の輪郭がはっきりするようなイメージです。この醗酵食品ならではの「旨味」を商品化したいと思い、気軽に使っていただけるパウダー状で検討しました。コストがかかりますが、酒粕を凍結乾燥することで、デキストリンなどの混ぜ物を入れることなく、風味や栄養をそのまま商品化することが出来ました。地元の美味しい海塩も味わいに一役かっています。

【おすすめの食べ方】

天ぷらのつけ塩やフライドポテトやポップコーン、ロースとナッツに振りかけて、シンプルに味わう調理法がオススメです。

●酢部門・最優秀賞

25) 酢しょうが

株式会社人作 (松本農園)

(長崎県)

我が家で栽培していますしあわせ生姜(商標登録)と県内で有名な酢造(モーツァルトを聴かせながら熟成)が出逢いました。

【開発秘話】

美味しい酢を探し求め、県内産にこだわりやっと思つきました。生姜の綺麗な黄色のお汁ときび糖、酢を合わせてひとつひとつ丁寧に作り上げました。

【味の特徴】

我が家の生姜は辛味がマイルド、酢もなめらかで優しい味で飲みやすく且つ生姜のパンチがお口に広がります。香りも楽しめますし生姜好きの方にはオススメの品です。

●塩部門・最優秀賞

26) 白トリュフソルト

ジャパンソルト株式会社

(東京都)*

<http://www.japan-salt.com>

トリュフの本場、ピエモンテ産のトリュフを使い、フランス産の塩を香り豊かなトリュフソルトに仕上げました。フリーズドライの白トリュフが食卓に華やかなトリュフの香りをお届けします。

【開発秘話】

明治27年創業の塩取り扱いメーカーとして培った、塩に対する深い知識とこだわりを生かし、海外塩を取り扱う中で出会ったイタリア産の香り豊かなトリュフを、日本の食卓へ、気軽にお使い頂ける調味料として届けたいという思いで作り上げました。

【味の特徴】

蓋を開けた瞬間に、ピエモンテ産の白トリュフが豊かに香ります。フランス産の塩分の強すぎない塩を採用する事で、塩味と豊かな香りが、バランス良く調和した調味料です。肉料理の振り塩として、トリュフ香るカルボナーラや、おにぎりのお塩にもオススメです。

27) 清沢式 ぶっかけレモン

NPO法人フロンティア清沢 レモン部

(静岡県)

<https://ja-jp.facebook.com/kiyosawalemon/>

清沢のお母さんたちが作った新しい調味料 清沢式ぶっかけレモン。

フライに、サラダに、マヨネーズと混ぜてタルタルに。醤油と混ぜてポン酢に。

【開発秘話】

静岡の山里、清沢地区でお茶に続く地域の産業創出のために始まったレモン栽培。その清沢レモンを活用して地域を元気にするために、住民からアイデアを募集。レモンティーやお菓子、ジャム等、甘いものが多いなか光っていたのが、レモンベースのドレッシングというママが持ってきたレシピでした。その後、清沢の若いママたちが集まり、何にでも使えて、簡単に一品になり、時短が図れる万能調味料をめざし、開発が重ねられました。

【味の特徴】

お酢のさっぱり感にレモンのフレッシュな酸味、たまねぎのシャキシャキした食感があいまって、すっきりとした仕上がり。皮ごと使ったレモンとオリーブオイルがほどよく香り、白コショウが全体を引き締めます。

●みそ部門・最優秀賞

28) 宝山味噌・吟醸・粒

合名会社中定商店

(愛知県)

<http://www.ho-zan.jp>

愛知県産の大豆を使った豆味噌です。昔ならの製法で3年間、天然醸造し深いコクと旨みあります。保存料、食品添加物が未使用で非加熱の生味噌なので味噌本来の風味があり、酵素も生きています。

【商品のこだわり】

地元の大豆を使い、明治の創業以来の製法で3年間、木桶にて四季の自然の温度変化の下で天然醸造しました。保存料食品添加物を使用していません。非加熱の生味噌なので味噌本来の風味があり、酵素も生きています。

【おすすめの食べ方】

味噌汁、田楽、サバの味噌煮、回鍋肉、どて煮 米味噌とは違い煮込めば煮込む程、旨みが増し美味しくなるので、煮込み料理にむいています。カレーやチャーハンに少し入れると旨みが増し美味しくなります。

●鍋物調味料部門・最優秀賞

29) 宮滝 手づくりぽん酢しょうゆ

梅谷味噌醤油株式会社

(奈良県)

<https://umetani.jp>

代々伝わる製法で吉野杉大桶に仕込み十数ヶ月じっくり熟成させた天然醸造の醤油と、上質の米酢、ゆず果汁を贅沢に使いました。それらが織りなす絶妙の調和。まろやかな風味で酸味の加減がことのほか上品です。

【商品のこだわり】

築130年のしょうゆ蔵で、十数ヶ月間じっくりと熟成させた美味しい自社製お醤油と、良質の米酢、愛媛県産のゆず果汁を絶妙に調和させました。

【おすすめの食べ方】

鍋物はもちろんステーキや焼肉などの肉料理やお刺身、焼き魚、お豆腐、餃子、サラダなど料理のおいしさをひろげます。

*各部門の最優秀賞は、本文内にて表記していません。

*今年度、以下の部門では該当商品はありません。

『砂糖部門』『ソース部門』『お酒に合う調味料部門』

*No. 26) 白トリュフソルトは、エントリー当初はこの商品の開発拠点であった栃木県としての登録でしたが、本社所在地の東京都に変更されました。