



第2回 ドレッシング選手権

- Dressing Championship -

概要資料



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ

ドレッシング選手権とは

調味料の魅力を社会に広め、調味料業界の活性化を目的としている「調味料選手権」の特別企画としてのイベントです。全国のこだわりドレッシングを野菜ソムリエ及び食の専門家と生活者が評価し、最も美味しいドレッシングを選考します。

●前大会受賞商品は、受賞後問い合わせが殺到！

第1回ドレッシング選手権では全国から91品のドレッシングがエントリー。テレビを始めさまざまなメディアに多数取り上げられ、個性豊かな調味料の数々に大きな注目が集まりました。最高金賞を受賞した福岡県の「糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう」は、受賞後の反響が大きく、ネット回線がパンクするほど問い合わせが殺到し即品薄状態に。一躍全国が注目するドレッシングとして認知が拡がりました。



糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう
株式会社Hisheri（福岡県）

●販売会も同時開催

ドレッシング選手権では、多くの方にドレッシングを知っていただく機会を提供するため、受賞商品を集めた「販売会」を開催します。受賞商品が一同に集まる「販売会」は大変好評を頂いており、有名百貨店での販売会を予定しております。ファンの獲得、販路拡大につながるお手伝いをさせていただきます。



第1回ドレッシング選手権販売会
三越日本橋本店イベントスペース



第1回
ドレッシング選手権
— Dressing Championship —
最終審査会 & 結果発表会

ドレッシング 日本一 の栄光に輝くのはどの商品か!?

がごめずき ドレッシング	おぐれ	YAMAGATA ドレッシング和風山椒セラー	北海道生野菜ドレッシング にすももごころ	徳島県 香川ドレッシング	宮下一博 の濃厚ドレッシング	生米麹とよもぎの こぼれドレッシング
糸島野菜を食べる 生ドレッシングあまおう	滋養食 ドレッシング	手羽先が広がる ドレッシング	ふんわりソフト ドレッシング	オーブイロインチクワの 生知野ドレッシング	山梨県 産の濃厚ドレッシング	おぐれと ゆずのドレッシング
糸島野菜を食べる 生ドレッシングあまおう	ゆずドレッシング	高橋食品 生ドレッシングあまおう	おぐれと ゆずのドレッシング	おぐれと ゆずのドレッシング	日産 ドレッシング	最高金賞 2023

開催日：2023年3月7日（火） 会場：魚河岸スタジオ
最終審査会：10：30～12：00
結果発表会：13：30～14：00

主催：日本野菜ソムリエ協会
協力：調味料ソムリエ協会、NPO法人菜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

ドレッシング選手権 募集要項①

●エントリー条件

- ・販売されている商品
(店舗、インターネットなど販売チャンネルは問いません)
 - ・商品がドレッシング類であること
 - ・原材料表示が書かれているもの
 - ・商品が未開封時に常温保存可のもの
 - ・審査会参加にあたり、商品をご提供いただくこと
(1次審査5本/最終審査3本予定)
 - ・エントリーフォームより期日までにお申し込みいただくこと
 - ・調味料選手権関連のイベントにて販売会
(ECサイト販売含む)に参加いただけること
- ※エントリー条件や詳細については、[こちら](#)をご確認ください。

●エントリー出品料

エントリー1品につき 20,000円 (税込)

一次審査会通过した場合、「販売会」へ参加費用が別途発生します。
・日本橋三越本店での「販売会」への参加費用：5,500円 (税込)
「販売会」は、最高金賞、金賞、銀賞、銅賞、地域ベスト賞、入賞を受賞した商品が対象となります。

●エントリーフォーム

<https://sgfm.jp/f/62097381629f01b11da484504d6bf2ba>

●審査について

【一次専門家食味審査会】

バイヤー、シェフ、調味料ソムリエ、野菜ソムリエ等食関連の資格取得者が、各分野の専門家の視点で、食味ならびに商品価値を評価します。エントリーのあった全商品について、食の専門家それぞれの視点から、食味・商品背景・パッケージ・価格・購入意思など総合的に評価を行います。審員の得点を集計し、最終選考への通過商品を決定します。
(約20品の一次審査通過予定)

【最終審査】

一般審査会での投票、一次専門家食味審査会の得点を加味した上で決定いたします。3月1日と3月7日に一般審査会を実施します。

●表彰内容

最高金賞・金賞・銀賞・銅賞・地域ベスト賞・入賞を決定。

受賞するとロゴマークを使うことができるようになります。ロゴマークは商品や店舗・WEBサイトで表示が可能となるため、ブランドの認知拡大に役立ちます。

※受賞ロゴの使用 (任意の申請制) : ロゴ使用料 11,000円 (税込)
※ロゴマークは永年利用可能です。



※イメージ

ドレッシング選手権 募集要項②

●スケジュール

■エントリー期間：2023年12月14日(木)～2024年2月5日(月)

■一次審査：2024年2月19日(月)～22日(木)

会場：日本野菜ソムリエ協会 築地会場

一次審査結果発表：2024年2月26日(月)

⇒ 一次審査通過商品のメーカー様にはオンラインの説明会の実施を行います

■最終審査：2024年3月1日(金)～3月7日(木)

一般審査会①：3月1日(金) 会場：三越日本橋本店 本館地下1階 パーソナルショッピングデスク

一般審査会②：3月7日(木) 会場：築地場外市場「魚河岸スタジオ」

最終結果発表：2024年3月7日(木) 会場：築地場外市場「魚河岸スタジオ」

※最終審査については、一次審査結果発表時に開催内容を発表

■販売会：2024年3月20日(水)～2024年3月26日(火)

会場：日本橋三越本店 本館地下1階 「味匠庵」イベントスペース

販売商品：受賞商品を予定

※場合によって、スケジュール、会場の変更する場合がございます。予めご了承ください。

《参考資料》 (前大会の内容)



《最高金賞》「糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう」受賞を喜ぶ正木夫妻



糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう
株式会社Hisheri (福岡県)



日向夏ドレッシング
ミツイシ株式会社 (宮崎県)



くんせいナッツドレッシング
安本産業株式会社 (島根県)



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)

第1回ドレッシング選手権 受賞商品

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	株式会社まりよう野澤商店	かずドレ	北海道
地域の味ベスト賞	川中醤油株式会社	まろやか広島れもンドレッシング	広島県
地域の味ベスト賞	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
地域の味ベスト賞	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
地域の味ベスト賞	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	がごめゆず靴ドレッシング	北海道
入賞	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
入賞	株式会社六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
入賞	株式会社紀文食品	糖質0 青じそドレッシング	東京都
入賞	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
入賞	株式会社フタバ	玄米黒酢とオニオンソーサーのこく旨ドレッシング	新潟県
入賞	大畠株式会社	キムぼンドレッシング	大阪府
入賞	Kitchen	国産金ごまドレッシング	和歌山県
入賞	株式会社グラツェミーレ	青パパイヤとゆずのドレッシング	高知県
入賞	株式会社高橋商店	ゆず靴ドレッシング	福岡県
入賞	チョコー醤油株式会社	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

昨年の受賞商品については[こちら](#)

《参考資料》 (前大会の内容)

第1回ドレッシング選手権は、全国から91品のドレッシングがエントリー。
2023年3月7日（火）に最終審査会を実施し、もっとも美味しい「ドレッシング」を決定しました。築地場外市場「魚河岸スタジオ」の発表会にはメディア取材が入り、放送後受賞商品への問合せが殺到するなど、反響が大きい大会となりました。
受賞メーカー様より、ドレッシング選手権を機に、新規取引先が増え、販路が広がったという多数のお声を頂いております。



●メディア取材

日本テレビ「スッキリ」 「1億3000万人のSHOWチャンネル」 /
TBSテレビ「ひるおび」 / フジテレビ「ノンストップ」 / FBS福岡
放送「めんたいワイド」 東海テレビ「ちゃーじ」 / BSよしもと「ワ
シんとこ・ポスト」 / TOKYO MX 「news TOKYO FLAG」、
毎日新聞…他多数あり



TBSテレビ「ひるおび」 「ドレッシング選手権のご紹介」は[こちら](#)(youtube有)

●販売会

販売会① 2023年3月15日～21日 会場：日本橋三越本店
販売会② 2023年4月13日～19日 会場：渋谷ヒカリエShinQs（東急百貨店）で開催

テレビ放送の影響もあり、開催期間中お客様が売場に殺到した。上位商品、即完売するなど販売会は大盛況でした。野菜ソムリエが売場に立ち、商品の説明をさせていただきました。



日本橋三越本店



渋谷ヒカリエShinQs (1Fのおとも選手権受賞商品と同時に販売会実施)

《参考資料》 調味料選手権とは①

日本一の調味料を決めるイベント

11月3日はイイ味覚の日＝「調味料の日」

改めて日本の伝統調味料を見直し、和食を再考する日として、記念日を制定しました。

調味料の魅力が社会に広め、調味料業界の活性化を目的として開催しているイベントが

『調味料選手権』です。

全国各地のこだわり調味料を、調味料ソムリエ・パイヤー・シェフなど食の専門家 および生活者が評価し、賞を授与するとともに、審査結果を出品者にフィードバックすることで調味料の品質向上と露出・販路の拡大を応援していきます。

《調味料選手権の目的》

- ・調味料の魅力が社会に広め、調味料業界全体の活性化を目指します。
- ・新しい調味料の斬新性やインパクト・使用用途などを評価し、新しい可能性の発掘に貢献します。
- ・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、そのPRに貢献します。

《参加メリット》

- ☑ 受賞により売上が5～10倍の可能性が！

受賞するとロゴマーク（調味料選手権〇〇賞）を商品や店頭、ウェブサイト等で表示可能となり、ブランドカアップに効果的

- ☑ フィードバックを活かした改良や商品開発事例も！

フィードバックを参考に、味やパッケージを改良するメーカーも

- ☑ 期間限定販売会に参加可能！

受賞商品および最終選考会進出の商品は、期間限定の販売会に参加可能 ※取引条件有り

- ☑ 認知度がアップ！

専門家審査員および一般審査員など多くの方が試食し、メディア取材も入ります

- ☑ 販路が拡大！

エントリーや、受賞をきっかけに新規取引が開始した例も多数！



調味料選手権

Seasoning Championship



《参考資料》調味料選手権とは②

「第14回調味料選手権2023」は、過去最高の全国から211品の調味料がエントリー。
2023年10月29日（日）阪神梅田本店「食祭テラス」にて今年のNO1調味料、他受賞商品の発表を行いました。
11月3日（祝・金）には三越日本橋本店にて「調味料の日イベント」を開催し、2023年の受賞商品のお披露目会として、試食＆販売会を実施しました。
販売会やメディアでのご紹介により、新規取引先が増え、販路が広がったという多数のお声を頂いております。



●メディア取材

日本テレビ「DayDay.」 「1億3000万人のSHOWチャンネル」
「ヒルナンデス」／TBSテレビ「ひるおび」／関西テレビ「newsランナー」よみうりテレビ「すまたん」・・・他多数あり



第14回調味料選手権2023の特集
Youtube 動画有
関西テレビ「newsランナー」は[こちら](#)
よみうりテレビ「すまたん」は[こちら](#)

●販売会

阪神百貨店での販売会は、6日間で**1,100万円を超える売上**に！（過去最高の売上）
調味料ファンが集まる 日本一の「調味料」販売会イベントとして認知されています。

販売会① 2023年10月26日～30日 会場：阪神梅田本店「食祭テラス」

販売会② 2023年11月8日～14日 会場：日本橋三越本店で開催

阪神梅田本店での販売会では、過去の受賞商品、2023年のエントリー商品など約180種類の調味料が大集合。
日本橋三越本店での販売会は、受賞後の調味料を求めて多くのお客様にご来場いただきました。



阪神梅田本店「食祭テラス」



日本橋三越本店



《参考資料》調味料選手権とは③



第14回調味料選手権2023 総合1位~3位受賞メーカー様（順位は右から）



『マッシュルームイチバン』 株式会社 風土食房(千葉県)



『松川浦かけるあおさ』
株式会社 マルリフーズ(福島県)



しょうが生ふりかけ
エレクプラス株式会社(愛知県)

第14回調味料選手権2023 受賞商品

受賞	商品名	企業名	都道府県
総合1位&ご当地部門 最優秀賞	マッシュルームイチバン	株式会社風土食房	千葉県
総合2位	松川浦かけるあおさ	株式会社マルリフーズ	福島県
総合3位&ご飯のおとも部門 最優秀賞	しょうが生ふりかけ	エレクプラス株式会社	愛知県
万能調味料部門 最優秀賞	サクサクしょうゆアーモンド トリュフ風味	キッコマンこころダイニング	東京都
ポン酢部門 最優秀賞	野菜をおいしく食べる 花ぼん酢	有限会社河野酢味噌製造工場	岡山県
しょうゆ部門 最優秀賞	トモエ北海道の鮭節香るだし醤油150ml瓶	福山醸造株式会社	北海道
スパイス部門 最優秀賞	ヨーデルサワークリームスパイス	西部頭髮株式会社	福岡県
辛味部門 最優秀賞	苜部葱じゃん	苜部農園 FRESCO	神奈川県
ドレッシング部門 最優秀賞	九州野菜の生ドレッシング 糸島玉葱	株式会社 Hisheri	福岡県
ソース部門 最優秀賞	寒熱雪室育ち 野菜とろとろ中濃ソース	丸城清酢有限会社	福井県
みそ部門 最優秀賞	激辛相撲味噌	鶴味噌醸造株式会社	福岡県
パンのおとも部門 最優秀賞	TOY JAM ラズベリー&ピスタチオ	you-ichi	広島県
出汁部門 最優秀賞	くまもとマイスターズ 鯛白だし	ホシサン株式会社	熊本県
日本の伝統調味料部門 最優秀賞	マスターネ。木桶醤油	株式会社ブランム (南の風のマスターネ。)	福岡県
酢部門 最優秀賞	甘酢あん	GFE 合同会社	徳島県
世界の調味料部門 最優秀賞	堅果花椒醤	株式会社ケフィメレス	東京都
甘味部門 最優秀賞	St.Mapleアンバー	MIRAIconnects 株式会社	北海道
塩部門 最優秀賞	芳醇和風だし 鰹だし塩	有限会社三角屋水産	静岡県
地域の味ベスト賞	利尻雲丹醤油	株式会社群来留	北海道
地域の味ベスト賞	濱さんとこの阿波の柑橘 柚子ぼん酢	濱醤油醸造場株式会社	徳島県
地域の味ベスト賞	広島オイスター	楠原塩罐詰工業株式会社	広島県
地域の味ベスト賞	浜のりだれ	合同会社 fluir	宮城県
地域の味ベスト賞	がごめピーツドレッシング	株式会社医食同源	北海道
地域の味ベスト賞	かつおふりかけ	株式会社新丸正	静岡県
地域の味ベスト賞	金の紅鮭ほくし	株式会社PLUSワン	北海道
地域の味ベスト賞	不知火ジャム	有限会社磯永水産	鹿児島県
特別審査員賞	赤ぼん酢	キノエネ醤油株式会社	千葉県
特別審査員賞	生胡椒の塩漬け	AKO 株式会社	広島県
特別審査員賞	淡路島玉ねぎドレッシング 山わさびのかくれんぼ	ハンバーグGOSOU	大阪府
特別審査員賞	とろとろうまみ 椎茸タブナード	株式会社ノルテカルタ	秋田県

受賞商品については[こちら](#)