



調味料選手権

Seasoning Championship

調味料のNO.1を決定





調味料選手権



「調味料選手権」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開催しているイベントが『調味料選手権』です

第14回 調味料選手権2023

全エントリー数 211品

2023年10月29日

今年の調味料NO.1が決まる！



全国各地のこだわり調味料を、



調味料ソムリエ・バイヤー・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。



- ✓ 受賞により売上が5～10倍の可能性が！
- ✓ フィードバックを活かした改良や商品開発事例も！
- ✓ 期間限定販売会に参加可能！
- ✓ 認知度がアップ！
- ✓ 販路が拡大！

受賞商品は、知名度がUPで人気商品に！
販路拡大で売上UPにつながります！



今年で15回目を開催する「調味料選手権」は



歴史を重ねるごとにその規模が拡大し



第14回調味料選手権2023では、過去最高の全国から211品の調味料がエントリー



ますます盛り上がりを見せています



2023年10月 阪神梅田本店「食祭テラス」にて
今年のNo.1 調味料、他受賞商品の発表を行いました

10:26

10/31 (火)

神奈川
20°C



もうすぐ
投票
スタート!

新感覚!進化が止まらない
調味料選手権 今年のNo.1は



DayDay.

25日~29日

大阪・阪神百貨店

日本テレビ系「DayDAY.」

2024年10月31日放送

調味料NO.1を決めるイベント

調味料選手権が開催

情報番組などのTVメディアの取材も入り、

11:00
ひるおび

1
位

マッシュルームイチバン
醤油×バター×魚醤

#ひるおびライブ



TBS系「ひるおび。」

2024年11月6日放送

千葉 風土食房

マッシュルームイチバン

648円

情報番組などのTVメディアの取材も入り、



放送後、反響が大きく商品への問い合わせが急増！



選手権開催後も、ヒット商品として各メディアにてご紹介されています！

テレビ	日本テレビ「ヒルナンデス！」「DayDay.」「スッキリ」「バゲット」「笑ってコラえて」／ TBS テレビ「ひるおび」「THE TIME,」「情報7daysニュースキャスター」／ フジテレビ「めざまし8」／ テレビ朝日「家事ヤロウ!!!」／ TOKYOMXテレビ「newsTOKYOFLAG」「伊藤のコレミテ！」／ 毎日放送「よんちゃんTV」／ 関西テレビ「報道RUNNER」／ 東海テレビ「ちゃーじ」／ BSよしもと「ワシんとこ・ポスト」...など
新聞	日刊スポーツ／サンケイスポーツ／スポーツニッポン／食料新聞／熊本日日新聞／福井新聞...など
雑誌・Webメディア	小学館「BE-PAL」／徳間書店「食楽Web」／クレディセゾン「セゾンのくらし大研究」...など

選手権開催後も、ヒット商品として各メディアにてご紹介されています！

受賞商品ご紹介



燻製アウトドアスパイス『ほりにしブラック』
/ Orangeアウトドアショップ（和歌山県）

受賞商品ご紹介



『くんせいナッツドレッシング』 / 安本産業株式会社（島根県）

受賞商品ご紹介



『マッシュルームイチバン』
株式会社 風土食房(千葉県)

受賞商品ご紹介



株式会社 風土食房(千葉県)

●受賞後の反響を教えてください。

TV、新聞、ラジオ、雑誌と多くのメディアで取り上げていただき大きな反響がありました。新たな取引先が増えたことで販路が拡大。

発売当初と比較すると販売数が5倍以上になりました。

受賞直後から製造が追いつかない日々が続いています。

また、千葉県のご当地調味料として広く認知いただけたことで、商品を通して千葉県や国産マッシュルームをPRすることができました。

●受賞後のメディア露出

日本テレビ「DayDay.」「ヒルナンデス!」TBS「ひるおび」「THE TIME」

読売テレビ「朝生ワイドす・またん」STV「どさんこワイド179」

東京新聞、産経新聞、食糧新聞、千葉日報、他多数

『マッシュルームイチバン』

株式会社 風土食房(千葉県)

受賞商品ご紹介



『ネギイチバン』 / 株式会社風土食房（千葉県）

受賞商品ご紹介



受賞商品ご紹介



『松川浦かけるあおさ』
株式会社マルリフーズ(福島県)

受賞商品ご紹介



株式会社マルリフーズ(福島県)

●受賞後の反響を教えてください。

メディアでの露出により、多くの方に知って頂く機会になりました。今までは地域の直売所での取り扱いが主でしたが、全国から注文が増え新規販売先が増加しました。また従業員が家族や知人から祝福をもらえたと嬉しい報告を多数いただきモチベーションアップにつながっています。

受賞を機に、取引先が倍増。様々な賞ももらうことにもつながりました。

『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)



エレクプラス株式会社(愛知県)

●受賞後の反響を教えてください。

有名百貨店での販売が決まるなど販路が増え、
自社のオンラインショップの注文も増えました。

エントリーして本当に良かったです。

しょうが生ふりかけ
エレクプラス株式会社(愛知県)

受賞商品ご紹介



『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)

受賞商品ご紹介



『TOY JAM ラズベリー&ピスタチオ』
you-ichi(広島県)

受賞商品ご紹介



『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)

受賞商品ご紹介



『マスターネ。木桶醤油』
株式会社プラナム（南の風のマスターネ。）（福岡県）

受賞商品ご紹介



『野菜を美味しく食べる 糴ぽん酢』
有限会社河野酢味噌製造工場(岡山県)

受賞商品ご紹介



『野菜を美味しく食べる 糀ぽん酢』
有限会社河野酢味噌製造工場(岡山県)

受賞商品ご紹介



『生胡椒の塩漬け』
AKO 株式会社(広島県)

受賞商品ご紹介



AKO 株式会社(広島県)

●受賞後の反響を教えてください。

メディアでの露出により、多くの方に知って頂く機会になりました。受賞したことで、商談会などバイヤーさんなどお話を聞いてくれやすくなりました。

『生胡椒の塩漬け』
AKO 株式会社(広島県)

調味料選手権 第14回調味料選手権について



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）

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	キッコー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 菰ぼん酢	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	苺部葱じゃん	苺部農園 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	寒熟雪室育ち 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	株式会社プラナム（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	楠原壺罐詰工業株式会社	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	金の紅鮭ほぐし	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	とろっとうまみ 椎茸タブナード	株式会社ノルテカルタ	秋田県



『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)



調味料選手権が主催する販売会では、



多くの受賞商品が集まるイベントとして好評です





最優秀賞

(辛味部門)
受賞しました。

調味料選手権2020



最優秀賞
辛味部門



みどりの
ラー油



調味料選手権2020
最優秀賞受賞(辛味部門)

越後小千谷の特産野菜
「かぐら南蛮」の辛さと辛みをとりました。
新しく、どこか懐かしい、
香り立つさわやかな辛さのみどり色をしたラー油です。

予約の取れない伝説の家政婦 志麻さんの「みどりのラー油」を使ったレシピを公開!

詳細は、当社ホームページをご覧ください。 <https://www.watayama.co.jp/recipe/>





煎り酒活用術

ほん酢・つゆの代わりにお使いいただけます。
そば・そうめんのつけつゆ・パスタ等さっぱりおいしい。
お肉・たまごかけごはん・ドレッシングにもおすすめです。

調味料選手権
2022
最優秀賞
日本の伝統調味料 部門



煎り酒活用術

ほん酢・つゆの代わりにお使いいただけます。
そば・そうめんのつけつゆ・パスタ等さっぱりおいしい。
お肉・たまごかけごはん・ドレッシングにもおすすめです。

調味料選手権
2022
最優秀賞
日本の伝統調味料 部門



煎り酒活用術

ほん酢・つゆの代わりにお使いいただけます。
そば・そうめんのつけつゆ・パスタ等さっぱりおいしい。
お肉・たまごかけごはん・ドレッシングにもおすすめです。

調味料選手権
2022
最優秀賞
日本の伝統調味料 部門



煎り酒



アジノモト
SINCE 1869

鰹節と梅酢の
さっぱりとした
旨味ある味わい

煎り酒



アジノモト
SINCE 1869

鰹節と梅酢の
さっぱりとした
旨味ある味わい

煎り酒



アジノモト
SINCE 1869

鰹節と梅酢の
さっぱりとした
旨味ある味わい

ほん酢やだしつゆとして
幅広く使える万能調味料

ほん酢やだしつゆとして
幅広く使える万能調味料



SUMO MISO

SUMO MISO



毎年10月に開催する阪神百貨店食祭テラスでの「調味料選手権」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。



2023年11月3日 「調味料の日」では
三越日本橋本店では、受賞商品の試食販売会イベントを実施しました



調味料選手権は、特別企画イベントとして、
「ドレッシング選手権」や



「パンのおとも選手権」なども開催しています

千葉県「風土食房」
マッシュルームイチバン

(110g) 税込648円(本体価格600円)

【特定原材料等】小麦・乳成分・カシューナッツ・大豆・鶏肉



千葉県産マッシュルームの素材の旨みと
食感を楽しめるように、
粗みじん切りとペーストの2種類をブレンド。
1瓶に家庭用マッシュルーム約1パック分が
たっぷり入っています。

「調味料選手権」は、



今後も “新しい調味料” や “知る人ぞ知るご当地調味料” を発掘し、



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



第15回 調味料選手権

Seasoning Championship 2024



「第15回調味料選手権」では、現在エントリーを受付中です
(エントリー期限：2024年7月31日まで)

第15回 2024 開催スケジュール、審査・表彰

5月29日～7月31日 エントリー受付

- 全国各地より自慢の調味料のエントリーを募ります。

8月開催 一次専門家食味審査会 **※9月3日 1次通過決定**

- 全エントリー調味料を食の専門家(食のバイヤー、調味料ソムリエ、シェフ等)による食味審査を行い最終審査へ進む調味料を決定します。

10月16日～21日 最終審査会 in 阪神梅田本店 食祭テラス

- 阪神梅田本店内「食祭テラス」にて審査会を実施し、10月20日(日)にて、総合1~3位、部門賞の結果発表を行います。
- 期間中、販売会を同時開催いたします。

11月6日～12日 調味料販売会 in 日本橋三越本店

- 日本橋三越本店にて、受賞商品の販売会を予定

募集要項

■エントリー部門

塩部門 / 甘味部門（砂糖含む） / 酢部門 / しょうゆ部門 / みそ部門 / ドレッシング部門 / ソース部門 /
万能調味料部門 / 辛味部門 / スパイス部門 / ご飯のおとも部門 / パンのおとも部門 /
日本の伝統調味料部門（日本の伝統的な製造工程で作られた調味料） /
世界の調味料部門 / ご当地部門（ご当地食材を使用した調味料） / 出汁部門 / ポン酢部門

■審査について

【一次審査（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。審査員の得点を集計し、一次審査通過商品を決定します。

【最終審査会】

阪神梅田本店にて、審査会の得点、試食・投票による採点、販売会での販売実績、一次審査の得点を集計し、第15回調味料選手権総合1位～3位・各部門賞を決定します。

■表彰内容

総合順位（1位～3位）、各部門賞、入賞などを決定。受賞するとロゴマークを授与します。
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。



■応募条件

- ・販売されている商品（店舗・インターネットなど販売ジャンルは問いません。期間限定商品は除く）
 - ・商品が未開封時に常温保存可能であるもの
 - ※保管場所および審査会場の関係上、未開封時に冷蔵・冷凍での保存が必要な商品は不可
 - ・出品商品の原材料表示があるもの
 - ・審査会参加にあたり、商品をご提供いただくこと（食味審査用、商品ラベル審査用、展示用として5品を予定）
 - ・エントリーフォームから期日までにお申し込みいただくこと
 - ・『第15回 調味料選手権に関するQ&A』を必ずご確認ください、内容について了承いただくこと。
 - ・最終審査に進まれた場合、対象商品をECサイトおよび、協会主催の販売会において期間限定で販売いただけること
- ※「酒類販売業免許」がないため、みりんなどアルコールを含む商品のエントリーは今回お断りしております。ご了承くださいませ。

■出品料

エントリー 1品につき20,000円（税込）

審査会を通過した場合、「審査会及び販売会」へ参加費用が別途発生します。

- ・阪神梅田本店での「審査会及び販売会」への参加費用：5,500円（税込）
- ・他、「販売会」への参加費用：5,500円（税込）

受賞後ロゴ使用料 11,000円（税込）※更新料なし

中小機構様ご紹介
特別価格

1品 . . . 円

■エントリーフォーム

<https://sgfm.jp/f/154ea51db33355614a0e41e0e8e18064>

問合せ先 : 調味料選手権 事務局
〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7 F

TEL : 03-6228-4472 (平日10時~18時)
MAIL: eventchoumiryou@vege-fru.com



日本野菜ソムリエ協会

野菜ソムリエ



日本地方創成協会

Japan Association of Regional Creation and Promotion



第15回 調味料選手権

Seasoning Championship 2024

