

部門2連覇達成!

kesemo「三陸まるっとわかめドレッシング」

調味料選手権 最優秀賞受賞

気仙沼水産資源活用研究会（ブランド名：kesemo）が開発した「三陸まるっとわかめドレッシングノンオイル」が、「調味料選手権 2016」の「素材がよるこぶ調味料部門」で、最優秀賞を受賞しました。わかめ、めかぶ、茎の3種類が楽しめる食感と、栄養価や鮮度を活かした加工・味に高い評価が集まりました。昨年は同部門で「気仙沼ホヤソース」が最優秀賞を獲得しており、kesemo 商品が2連覇を達成しました。

1. 「調味料選手権」とは

日本野菜ソムリエ協会主催のイベントで、今年で第7回目。「素材がよるこぶ調味料」、「ごはんがすすむ！ごはんのおとも調味料」、「ザ☆JAPAN～伝統調味料～」の3部門があり、調味料マイスターと野菜ソムリエが審査をし、最優秀賞、入賞を決定します。

2. 最優秀賞受賞商品「三陸まるっとわかめドレッシング」とは

シャキシャキとした葉・こりこりした茎・ネバネバしたメカブをまるっと刻んでドレッシングにした、具材たっぷり新食感のドレッシングです。しょうゆベースで、あっさりとした味わいに仕上げました。原料のわかめは、100%気仙沼産。開発メンバーでもある地元漁師が真心込めて育てたものを厳選し、使用しています。



<評価された点－審査員のコメントより>

- ・メカブのとろみが良い。海藻は体に良いので、食べる機会の無い人に良い。
- ・ドレッシングの味のバランスが良い。そのまま舐めても十分おいしい。
- ・磯の香りがほのかにし、新鮮さが伝わる。
- ・わかめ、茎、メカブの食感がおもしろい。

販売価格：540円（税抜）

<開発メンバー>

- ・株式会社八葉水産
- ・株式会社横田屋本店
- ・藤田商店

<気仙沼水産資源活用研究会について> <http://kesemo.com/>

震災からの創造的復興を具現化する組織として、2013年11月に設立。市内の事業者約30社が集まり、新しい産業の創出を目指した商品づくりを続けている。

～伝統調味料部門もカネダイ（気仙沼）が最優秀賞！ 気仙沼ホヤ醤油も入賞～

「ザ☆JAPAN～伝統調味料～」部門では、kesemo 会員でもある株式会社カネダイ（気仙沼市）の「Deep Sea Red Crab 干し蟹」が最優秀賞を受賞し、全3部門のうち、2部門を気仙沼の商品が制覇しました。また、kesemo 商品である「気仙沼ホヤ醤油」も入賞しました。

◆このプレスリリースに関するお問い合わせ先は…

気仙沼水産資源活用研究会 事務局（気仙沼市役所内）TEL 0226-22-6600（内線：317、318）

※授賞式当日の写真の提供についてもご相談ください。

kesemo 商品ラインナップが充実！

気仙沼水産資源活用研究会（ブランド名：kesemo）は、今年度新たに4商品を発売開始し、2013年秋の設立から2年間で、kesemoブランド商品は7商品となりました。

これまでに、「気仙沼ホヤソース」「三陸まるっとわかめドレッシング」が「調味料選手権」で最優秀賞を受賞、kesemo marinusブランドの化粧品が「日本タイポグラフィ年鑑 2016」のパッケージデザイン部門で入選するなど、各所で好評を得ています。



kesemo marinus (ケセモ・マリナス)

kesemoの化粧品ブランドであるケセモ・マリナスからは、今年新たに洗顔料とクリームが発売され、洗顔から保湿までの全工程をkesemoブランドで完結できるようになりました。コラーゲン成分たっぷりのクレンジングとクリームは、翌朝の肌のハリ、うるおいが全く違うと大好評！

フカコラーゲンジェル	2916円（税込）
フカコラーゲンミスト	2916円（税込）
★フカコラーゲンクレンジ	2700円（税込）
★フカコラーゲンクリーム	5400円（税込）

公式サイト

<http://kesemo-marinus.com/>



kesemo (ケセモ)

業界から高い評価を得ている「気仙沼ホヤソース」の姉妹品として、「気仙沼ホヤ醤油」が誕生！ホヤの風味を活かしつつ、使いやすく仕上げました。メカブから葉までわかめをまるごと使った「三陸まるっとわかめドレッシング」は、かけるだけで食物繊維がプラスされてヘルシーです。

気仙沼ホヤソース	994円（税込）
★気仙沼ホヤ醤油	594円（税込）
★三陸まるっとわかめドレッシング	540円（税抜）

公式サイト

<http://kesemo.com/>

◆このプレスリリースに関するお問い合わせ先は……

気仙沼水産資源活用研究会 事務局（気仙沼市役所内） TEL 0226-22-6600（内線：317、318）

◆商品の取扱いに関するお問い合わせ先は…… ※一般の方向けのお問い合わせは下記を記載ください。

kesemo 商品：気仙沼水産資源活用研究会 TEL 0120-445-604

kesemo marinus 商品：株式会社 KESEMO MARINUS TEL 0120-665-604

【特別審査員（『アル・ケッチャーノ』奥田政行シェフ）賞】

『へべ塩』

宮崎県門川町 熊野農園 33g/700円
宮崎県東臼杵郡



へべすの良いところだけを塩に移せて
おり苦み渋みを感じさせない。香り◎
満潮時の海水のみで製造された塩。

（奥田シェフ）持って帰りたい！！

『博多の料亭桜坂観山荘のだし』

株式会社観山 8g30包/1,944円
福岡県福岡市



様々なうまみ成分がバランスよい。
どんな食材・も受け止める懐
の深さがある。

※ 2次審査外でしたが奥田シェフにより選出

<2次審査通過調味料>

ゴハンのすすむごはんのおとも部門		
牡蠣オリーブ油漬	巴屋清信有限会社	広島県広島市
雑賀 柚子 寿司召し酢	株式会社九重雑賀	和歌山県紀の川市
食べるシイタケオイル 唐辛子	sai	大分県豊後大野市
桝志田 卵かけ黒酢	福山黒酢株式会社	鹿児島県霧島市
セロリ味噌	合同会社味噌らんまん	北海道虻田郡

素材がよるこぶ調味料部門		
バルサミコソース	DAL Fresh Pasta House	和歌山県田辺市
桝志田 健康黒酢マヨネーズ	福山黒酢株式会社	鹿児島県霧島市
三陸まるっとわかめドレッシング ノンオイル	気仙沼水産資源活用研究会	宮城県気仙沼市
KAMIYAMA塩すだち	BAR kukku	徳島県徳島市
サラぼん	金両株式会社	香川県小豆郡

ザ☆JAPAN～伝統調味料～部門		
花醤	株式会社ヤマヒサ	香川県小豆郡
へべ塩	宮崎県門川町 熊野農園	宮崎県東臼杵郡
Deep Sea Red Crab 干し蟹	株式会社カナダイ	宮城県気仙沼市
貴酢 しおぼん酢	あ・ぜん JAPAN 株式会社	京都府京都市
気仙沼産さんま節のだしつゆ	株式会社齊吉商店	宮城県気仙沼市

<開催について>

実施日：2016年11月3日（木祝）

会場：日本野菜ソムリエ協会 東京本部

審査：14時～15時45分まで（メーカー以外の全ての来場者に投票権あり、参加費500円）

方法：白米・生野菜・蒸キノコ・豆腐の食材から審査員が合いそうなものを選び試食。

各部門、1番目と2番目に良かったものを選び投票用紙に記入する。

<選手権までの流れ>

書類審査を突破した調味料のなかから、調味料選手権大会当日の投票で決定しました。

1次審査（書類審査）→2次審査（調味料マイスターによる食味審査）→最終審査



「調味料マイスター」 概要 U R L <http://choumiryo.jp/>

■調味料マイスターとは

調味料の効果・匂・素材との相性に精通し、調味料の魅力を伝えられる人です。
2006年12月に誕生しました。

<生活者に対してもたらす価値>

- ・「知らないで食べる」から「知って食べる」へ変わり、和食文化を再考できる
- ・調味料の科学的メカニズムと体にもたらす作用を知り、食生活がより健康的で豊かになる
- ・調味料の効果・効能・性質を知り、さまざまなシーンに合った使い方ができる
- ・料理のバリエーションが広がり、食生活がより豊かになる

<産業界にもたらす価値>

- ・「調味料の知識に基づき、調味料の魅力を分かりやすく伝えられる「提案者」となれる
- ・生活者にとってオリジナリティーのある楽しく、見やすい売り場づくりが可能となる
- ・売り場において生活者視点の食提案・生活提案が実現できる
- ・生活者のニーズをもとにした商品開発、商品提案を実現できる
- ・日本の食文化を守り育み、次世代に継承する一端を担える

■調味料マイスター資格者数（2016年9月30日現在）

<総受講生数 782名>

調味料マイスター 53名

調味料ジュニアマイスター 708名

「野菜ソムリエ」 概要 U R L <http://www.vege-fru.com/>

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

理事長 福井 栄治

所在地 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

創 立 2001年8月7日

事 業 野菜ソムリエ他資格提供と育成、食に係る各種講座やコンテンツの企画開発・提供

拠 点 東京本社／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

■野菜ソムリエとは

野菜・果物の知識を身に付け、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

■野菜ソムリエ資格者数（2016年10月末日現在）

<総会員数 58,561名>（日本野菜ソムリエ協会他コンテンツ会員数は含まない）

ジュニア野菜ソムリエ 名

野菜ソムリエ 2,732名

シニア野菜ソムリエ 143名

■野菜ソムリエの主な活動

- ・ イベント・セミナー講師 ・ 商品開発 ・ 企画 ・ コンサルティング
- ・ メディア出演 ・ 青果物に対するエビデンス提供 ・ 講演 ・ 料理教室
- ・ 売り場や店舗のプロデュース ・ 執筆 ・ ブランディング ・ レシピ開発

他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

本件お問合せ先：日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

TEL：03-5489-8636 FAX：03-5459-8186 MAIL：koho@vege-fru.com