

2017年9月29日 NEWS RELEASE No.145

9月29日「醤油の日の集い」開催！
『第45回全国醤油品評会』受賞者決定！

「10月1日は醤油の日」を記念して、今年は9月29日に開催される「醤油の日の集い」(東京・ロイヤルパークホテル)において、「第45回全国醤油品評会」(主催：日本醤油協会(会長 濱口道雄)、協力：一般財団法人日本醤油技術センター、後援：農林水産省)の表彰式が開催され、「農林水産大臣賞」「食料産業局長賞」「優秀賞」の各賞の発表・表彰が行われます。

この品評会は、しょうゆの品質向上と表示の適正化を図り、消費者に良質のしょうゆを提供し、併せて業界の健全な発展に寄与することを目的にして、しょうゆのJAS(日本農林規格)が整った昭和48年から毎年開催され、今回が45回目の開催となります。

今回の出品総数は227点であり、種類別の内訳は「こいくちしょうゆ」:148点、「うすくちしょうゆ」:28点、「たまりしょうゆ」:7点、「さいしこみしょうゆ」:38点、「しろしょうゆ」:6点でした。

本年7月6日～7日、醤油会館において、36名の審査員(審査長 舘 博 教授：東京農業大学)により、審査会(1次審査、2次審査、最終審査)が開催され、「農林水産大臣賞」(4点)、「食料産業局長賞」(7点)、「優秀賞」(37点)の各賞が決定され、本日「醤油の日の集い」において、「農林水産大臣賞」「食料産業局長賞」の発表・表彰が行われます。

『第45回全国醤油品評会』審査概要

(1) 出品醤油の概要

- 1) 出品総数：227点。
- 2) 種類別出品数：「こいくちしょうゆ」：148点、「うすくちしょうゆ」：28点、「たまりしょうゆ」：7点、「さいしこみしょうゆ」：38点、「しろしょうゆ」：6点。

(2) 審査の経緯

1) 表示審査の結果（事前審査）

事前審査として、日本醤油協会表示技術部による表示の審査（食品表示法、JAS法、食品衛生法などを基準）を実施。（出品しょうゆは全て合格）

2) 官能検査の結果

《1次審査》

- ・官能評価の内容は、審査員による「色」「香り」を対象とした総合評価点を集計した。
- ・審査会実施要領に基づいて、1次審査の総合評価の上位から順に、「こいくちしょうゆ」：27点、「うすくちしょうゆ」：3点、「たまりしょうゆ」：3点、「さいしこみしょうゆ」：13点、「しろしょうゆ」：2点、の合計48点を2次審査に推挙した。

《2次審査》

- ・審査員36名全員が、「色」・「香り」・「味」について個別に評価し、品種ごとの特徴を勘案した重み付けを行い評価点とし、順位付けを行った。

《最終審査》

- ・2次審査の結果に基づき、其々の賞に相応しいか否かを、審査長を中心に審議し、別紙の通り、「農林水産大臣賞」：4点、「食料産業局長賞」：7点、「優秀賞」：37点が決定された。

こうした品評会の開催を通し、しょうゆの製造技術の向上はもとより、より品質の優れた、適正な表示のしょうゆの製造が促進されることは、消費者の信頼確保という観点からも大いに寄与していることと考えます。同時に、毎日の食生活に欠かせない醸造調味料「しょうゆ」に対する信頼の醸成に役立つものと確信致します。

『第45回全国醤油品評会』入賞者名簿

農林水産大臣賞 4点

氏名又は社名	出品財名(銘柄)	都道府県	部門名(品目)
合資会社山形屋商店	ヤマブン本醸造特選醤油	福島県	こいくちしょうゆ
株式会社九十大屋	伝来 純正	山形県	こいくちしょうゆ
福山醸造株式会社	トモエ 特級しょうゆ	北海道	こいくちしょうゆ
中国醤油醸造協同組合	本醸造 甘露醤油	広島県	さいしこみしょうゆ

食料産業局長賞 7点

氏名又は社名	出品財名(銘柄)	都道府県	部門名(品目)
宝醤油株式会社	宝印特選醤油	千葉県	こいくちしょうゆ
金大醤油株式会社	キンダイ醤油 こいくち	香川県	こいくちしょうゆ
佐伯醤油有限会社	まるさ 特選 本醸造	広島県	こいくちしょうゆ
下津醤油株式会社	特級	三重県	こいくちしょうゆ
北海道キッコーマン株式会社	キッコーマン あまくちしょうゆ	北海道	こいくちしょうゆ
株式会社富士正醤油醸造元	檉(けやき)	福岡県	さいしこみしょうゆ
山崎醸造株式会社	かんろ	新潟県	うすくちしょうゆ

優秀賞 37点

氏名又は社名	出品財名(銘柄)	都道府県	部門名(品目)
福岡県醤油醸造協同組合	ふくおか	福岡県	こいくちしょうゆ
有限会社児玉醤油	マルタマ	広島県	こいくちしょうゆ
株式会社安藤醸造	生醤油	秋田県	こいくちしょうゆ
マルヨン醤油株式会社	まるよし	福岡県	こいくちしょうゆ
合名会社高砂屋商店	キッコーキンタカサゴ 特級	福島県	こいくちしょうゆ
株式会社富士正醤油醸造元	檜(ひのき)	福岡県	こいくちしょうゆ
イチビキ株式会社 第3工場	無添加国産しょうゆ	愛知県	こいくちしょうゆ
株式会社丸正醸造	信濃むらさき	長野県	こいくちしょうゆ
ヤマヤス醤油醸造株式会社	ヤマヤス 本醸造 特級 うまくち	広島県	こいくちしょうゆ
ホシサン株式会社	本醸造しょうゆ こいくち	熊本県	こいくちしょうゆ
ヒゲタ醤油株式会社	ヒゲタ 特選こいくちしょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
玉松味噌醤油株式会社	タママツ印 技	宮城県	こいくちしょうゆ
戸頃味噌醤油醸造	キッコーシン	茨城県	こいくちしょうゆ
森山醸造食品有限会社	ゆたか	福岡県	こいくちしょうゆ
橋本醤油株式会社	茶臼山の穀醬	熊本県	こいくちしょうゆ
山崎醸造株式会社	ゆき	新潟県	こいくちしょうゆ
正田醤油株式会社	正田 あまくち醤油	群馬県	こいくちしょうゆ
タケサン株式会社	丸大豆こいくちしょうゆ	香川県	こいくちしょうゆ
上ホ醤油株式会社	ジョーホ	茨城県	こいくちしょうゆ
福岡県醤油醸造協同組合	うすくち ふくおか	福岡県	うすくちしょうゆ
福島県醤油醸造協同組合	県醬協うすくち	福島県	うすくちしょうゆ
泉万醸造株式会社	甘露溜	愛知県	たまりしょうゆ

イチビキ株式会社 第3工場	生さしみ溜	愛知県	たまりしょうゆ
ヤマ醤油株式会社	たまり醤油	兵庫県	たまりしょうゆ
マルヨン醤油株式会社	甘露	福岡県	さいしこみしょうゆ
有限会社黒澤醤油店	醬蔵(ひしおぐら)	茨城県	さいしこみしょうゆ
福岡県醤油醸造協同組合	さいしこみ ふくおか	福岡県	さいしこみしょうゆ
森山醸造食品有限会社	大地と海	福岡県	さいしこみしょうゆ
筑豊食品工業株式会社	桂	福岡県	さいしこみしょうゆ
キッコーマン食品株式会社 (野田工場)	キッコーマン いつでも新鮮 超特選 二段熟成生しょうゆ	千葉県	さいしこみしょうゆ
橋本醤油株式会社	茶臼山の穀醬 さしみ	熊本県	さいしこみしょうゆ
内池醸造株式会社	キッコーツル 超特選再仕込醤油	福島県	さいしこみしょうゆ
末廣醤油株式会社	播州龍野 再仕込み さしみ醤油	兵庫県	さいしこみしょうゆ
安齋醸造有限会社	キッコーサワ 二段仕込み	福島県	さいしこみしょうゆ
川中醤油株式会社	赤身用むらさき	広島県	さいしこみしょうゆ
菱太産業株式会社	太田屋 白醤油 超特選	愛知県	しろしょうゆ
七福醸造株式会社	七福醸造 国産有機白しょうゆ	愛知県	しろしょうゆ



<https://www.soy sauce.or.jp/tudoj/hinpyoukai2017.jpg>

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター (醤油PR協議会)
大関恒雄 (事務局長)、中川美代子
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11 (〒103-0016)
TEL 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

E-mail : soyic@soysauce.or.jp URL <https://www.soysauce.or.jp/>