

2004年3月19日 NEWS RELEASE 16

**しょうゆの品質向上と適正な表示の普及、促進を目的とした  
『第31回 全国醤油品評会』受賞者決定！  
消費者に、品質の良い・正しい表示の「しょうゆ」を提供**

しょうゆの品質向上と適正な表示の普及、促進、合わせて業界の健全な発展に寄与することを目的にした「第31回全国醤油品評会」(主催:(財)日本醤油研究所 後援:農林水産省 協力:(財)日本醤油検査協会 協賛:日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会)の農林水産大臣賞ほか各賞が別紙の通り決定し、3月18日(木)農林水産省総合食料局 伊藤健一次長他が出席され、醤油会館に於いて表彰式が行われました。

この品評会は、(財)日本醤油研究所(理事長:茂木友三郎)が主催し、日本醤油協会(会長:茂木友三郎) 全国醤油工業協同組合連合会(会長:中村陽一)が全面的にバックアップして実施され、今回が31回目の開催となります。

「全国醤油品評会」の出品条件は、全国醤油工業協同組合連合会に加入している会員が製造するJAS規格に適合した市販品です。全国各県で行われた予選会には、1000点を超える出品があり県毎の予選会で選考された200点余について、2月18日に醤油会館において24名の審査委員による厳正な全国審査会が行われ各賞が決定しました。

審査は、事前に行われた機器分析によるJAS規格適合を確認した上で、1次審査(3点法)と2次審査(1審の上位約半数を対象、3点5分割法)の2段階にわたる厳しい官能審査が行われました。さらに、1次審査の得点及びレベルの表示内容のしょうゆの品質表示基準との適合性を審査し、最終的に順位を決定しました。

今回、受賞した製品は、何れも高品質で格差は極めて僅差であり審査は甲乙付けがたく難航致しました。

最高賞の農林水産大臣賞には、「こいくち」が4点、「うすくち」と「さいしこみ」が各1点の受賞となりました。中でも今回「こいくち」で農林水産大臣賞を受賞した(株)丸十大屋(山形)は同賞を今回5回目の受賞。同じく、「こいくち」で同賞を受賞した日本醤油工業(株)(北海道)と丸島醤油(株)(香川)は共に3回目の受賞となりました。

こうした品評会の開催を通し、醸造技術の向上に合わせ、より品質の良い、正しい表示のしょうゆの製造が促進されることは、消費者にとって「食の安全・安心」に結びつくと共に、毎日の食生活に欠かせない醸造調味料「しょうゆ」への信頼の醸成に役立つことを願っています。



全国審査会風景

## 『第31回 全国醤油品評会』入賞者

### 農林水産大臣賞 6名

県名	出品者名	銘柄	品種	方式	等級
福岡	樋口食品工業株式会社	本醸造醤油	こいくち	本醸造	特級
山形	株式会社 丸十大屋	伝来	こいくち	本醸造	特級
宮城	有限会社 今野醸造	吟醸	こいくち	本醸造	特級
北海道	日本醤油工業株式会社	特級キッコーニホン	こいくち	本醸造	特級
小豆島	丸島醤油株式会社	マルシマ	うすくち	本醸造	特級
小豆島	正金醤油株式会社	匠	さいしこみ	本醸造	特級

### 総合食料局長賞 15名

県名	出品者名	銘柄	品種	方式	等級
広島	ヤマヤス醤油醸造株式会社	ヤマヤス・うまくち	こいくち	本醸造	特級
三重	下津醤油株式会社	特級しょうゆ	こいくち	本醸造	特級
小豆島	正金醤油株式会社	ショウキン	こいくち	本醸造	特級
栃木	株式会社 高橋弥次右衛門商店	マルシチ本醸造	こいくち	本醸造	特級
長野	松本醤油協業組合	特濃・特級	こいくち	本醸造	特級
小豆島	ヤマサン醤油株式会社	島造り	こいくち	本醸造	特級
千歳	宝醤油株式会社 銚子工場	特醸醤油	こいくち	本醸造	特級
山形	株式会社 木村醤油店	ヤマイチ醤油 味の司	こいくち	本醸造	特級
福岡	福岡県醤油醸造協同組合	ふくおか	こいくち	本醸造	特級
山形	高梨与右衛門	優選	こいくち	新式醸造	上級
長野	伊那醤油株式会社	ふじ	こいくち	本醸造	特級
龍野	日本丸天醤油株式会社	うすくち本印	うすくち	本醸造	特級
愛知	泉万醸造株式会社	甘露溜	たまり	本醸造	特級
福岡	マルヨシ醤油株式会社	甘露	さいしこみ	本醸造	特級
愛知	株式会社はと屋	明月	しろ	本醸造	特級

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）  
 小倉 克彦（事務局長） 下田 鈴子  
 住所 東京都中央区日本橋小網町3番11号（〒103-0016）  
 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216  
 E-mail : soyic@soysauce.or.jp URL <http://www.soysauce.or.jp>