

2005年9月30日 NEWS RELEASE 25

9月30日『醤油の日の集い』開催！
「第33回 全国醤油品評会」受賞者決定！

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、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33回全国醤油品評会」(主催：日本醤油協会(会長 茂木友三郎) 後援：農林水産省、運営：(財)日本醤油技術センター)の表彰式が9月30日(金)、「醤油の日の集い」において開催され、「農林水産大臣賞」「総合食料局長賞」「優秀賞」の各賞の表彰が行われました。

この品評会は、これまで、(財)日本醤油研究所が主催し、農林水産省の後援をいただき、日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会の全面的なバックアップにより、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33回目の開催となります。本年、4月に、これまで主催をしてきました(財)日本醤油研究所が、(財)日本醤油検査協会と統合し、(財)日本醤油技術センターとして、新たにスタートをしたことを機に、品評会制度の見直しと大幅な制度の改正(出品募集数の拡大及び賞の厳格化、参加資格の緩和、評価基準を定めた審査基準の明確化ほか)を行い、今回の表彰式が開催されました。

今回の出品総数は257点であり、種類別の内訳は「濃口醤油」：183点、「淡口醤油」：30点、「溜醤油」：8点、「再仕込醤油」：30点、「白醤油」：6点でした。本年7月に、醤油会館において、36名の審査委員(審査委員長 舘 博教授：東京農業大学)により、審査会(一次審査、二次審査、最終審査)が開催され、「農林水産大臣賞」(4名)、「総合食料局長賞」(7名)、「優秀賞」(29名)が決定されました。

『第33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：257点。
- 2) 種類別出品数：「濃口醤油」：183点、「淡口醤油」：30点、「溜醤油」：8点、「再仕込醤油」：30点、「白醤油」：6点。
- 3) JAS格付品：204点(特級：176点、上級：26点、標準：2点) / 非JAS品：53点。

(2) 審査の経緯

1) 表示審査の結果(事前審査)

醤油技術センター本部専任検査員が事前審査として、表示の審査(JAS法、食衛法など)を基準に実施。(出品醤油は全て合格)

2) 官能検査の結果

一次審査

- ・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、一次審査の総合評価の上位から順に、「濃口醤油」：28点、「淡口醤油」、「溜醤油」、「再仕込醤油」、「白醤油」：12点の合計40点を二次審査に推挙した。

二次審査

- ・審査委員36名全員が、「色」「香り」「味」について個別に評価し、三要素の重み付けを行い評価点とし、順位付けを行った。

最終審査

- ・二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委員長を中心に審議し、別紙の通り、「農林水産大臣賞」：4点、「総合食料局長賞」：7名、「優秀賞」：29名が決定された。

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」に対する信頼の醸成に役立つことを願っています。

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>

『 第 33 回 全国醤油品評会 入賞者名簿 』

農林水産大臣賞受賞(4点)

受賞者名	出品財名(銘柄)	都道府 県名	部門名(品目)	製造方式	等級
新潟醤油(株)	むらさき	新潟県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(株)高砂長寿味噌本舗	媪	宮城県	こいくちしょうゆ	本醸造	-
合資会社釜田醸造所	マルカマこいくち 醤油蔵一番	熊本県	こいくちしょうゆ	本醸造	-
ヒガシマル醤油(株)	龍野乃刻	兵庫県	うすくちしょうゆ	本醸造	-

総合食料局長賞受賞(7点)

受賞者名	出品財名(銘柄)	都道府 県名	部門名(品目)	製造方式	等級
日南工業(株)	キッコーナン	秋田県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
樋口食品工業(株)	本醸造しょうゆ	福岡県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
日本醤油工業(株)	キッコーニホン	北海道	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(株)八木澤商店	ヤマセン	岩手県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
森山醸造食品(有)	ゆたか	福岡県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
本むらさき(株)	白むらさき	広島県	しろしょうゆ	本醸造	-
福岡県醤油醸造協同組合	ふくおか	福岡県	さいしこみしょうゆ	本醸造	-

優秀賞受賞(29点)

受賞者名	出品財名(銘柄)	都道府県名	部門名(品目)	製造方式	等級
合資会社西村商店	スーパーミエマン	三重県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
山本屋靴店 小宮山利幸	源泉	長野県	こいくちしょうゆ	本醸造	-
福岡県醤油醸造協同組合	本醸造特級ふくおか	福岡県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
永田醸造(株)	本醸造濃口醤油老松	宮城県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
瑞鷹(株)	特選もろみ・特選	熊本県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
ヒゲタ醤油(株)	ヒゲタしょうゆ	東京都	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
ホシサン(株)	うまくち本醸造	熊本県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
鏡政治商店 鏡 新一	特級本醸造	山形県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
菱山六醤油(株)	純みどり	新潟県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(有)今野醸造	吟醸	宮城県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(株)中村醸造元	万倍	青森県	こいくちしょうゆ	本醸造	-
仙台味噌醤油(株)	上撰醤油	宮城県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(有)森昭	キッコーモリ純正	宮城県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
下津醤油(株)	特級醤油	三重県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
イチビキ(株)第三工場	本醸造	愛知県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
(株)宮田醤油店	キボシ	岩手県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
道南食糧工業(株)	北海道しょうゆ	北海道	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
川瀬味噌醤油醸造舗 川瀬一	特選	福島県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
増井醤油醸造場 増井一尚	ヒシマス	広島県	こいくちしょうゆ	本醸造	特級
山近醤油醸造場 山近員正	桂	岡山県	こいくちしょうゆ	混合	上級
日東醸造(株)	松	愛知県	しろしょうゆ	本醸造	特級
ニピシ醤油(株)	博多さしみ	福岡県	さいしこみしょうゆ	本醸造	特級
丸亀醤油(株)	マルカメ再仕込み	熊本県	さいしこみしょうゆ	本醸造	-
森山醸造食品(有)	大地と海	福岡県	さいしこみしょうゆ	本醸造	特級
(有)ヤママルしょうゆ	ヤママルうすくちしょうゆ	福岡県	うすくちしょうゆ	本醸造	特級
矢木醤油(株)	淡口本醸造	兵庫県	うすくちしょうゆ	本醸造	特級
クルメキッコー(株)	舌鼓	福岡県	さいしこみしょうゆ	本醸造	特級
(有)黒沢醤油店	醬蔵	茨城県	さいしこみしょうゆ	本醸造	-
三池食品工業(株)	マルエ特級さしみ	福岡県	さいしこみしょうゆ	本醸造	特級