

2009年10月1日 NEWS RELEASE No.59

10月1日『醤油の日の集い』開催！
「第37回 全国醤油品評会」入賞者発表・表彰！

10月1日の「醤油の日」を記念して開催された「醤油の日の集い」（東京・ロイヤルパークホテル）において、「第37回全国醤油品評会」（主催：日本醤油協会（会長 濱口道雄）、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」の各賞の発表・表彰が行われました。

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、合わ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37回目の開催となりました。

今回の出品総数は256点であり、種類別の内訳は「こいくちしょうゆ」：177点、「うすくちしょうゆ」：29点、「たまりしょうゆ」：11点、「さいしこみしょうゆ」：34点、「しろしょうゆ」：5点でした。

本年7月9日～10日、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点）、「総合食料局長賞」（7点）、「優秀賞」（42点）の各賞が決定され、10月1日、「醤油の日の集い」において、「農林水産大臣賞」「総合食料局長賞」の発表・表彰が行われました。

『第37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：256点。
- 2) 種類別出品数：「こいくちしょうゆ」：177点、「うすくちしょうゆ」：29点、「たまりしょうゆ」：11点、「さいしこみしょうゆ」：34点、「しろしょうゆ」：5点。

(2) 審査の経緯

1) 表示審査の結果（事前審査）

日本醤油技術センター本部役職員が事前審査として、表示の審査（JAS法、食品衛生法などを基準）を実施。（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、「こいくちしょうゆ」：40点、「うすくちしょうゆ」：6点、「さいしこみしょうゆ」：7点、の合計53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、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》

- ・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点、「優秀賞」：42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。

「農林水産大臣賞」受賞4点

受賞者名	出品銘柄 (銘柄)	都道府県名	部門名 (品目)
株式会社八木澤商店	やません	岩手県	こいくちしょうゆ
山本屋糀店 小宮山利幸	こみやましょうゆ源泉	長野県	こいくちしょうゆ
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
山崎醸造株式会社	淡 雪	新潟県	うすくちしょうゆ

「総合食料局長賞」受賞7点

受賞者名	出品銘柄 (銘柄)	都道府県名	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
有限会社今野醸造	吟 醸	宮城県	こいくちしょうゆ
マルヨシ醤油株式会社	まるよし醤油	福岡県	こいくちしょうゆ
株式会社マルマタ	ゴールド	滋賀県	こいくちしょうゆ
新潟醤油株式会社	むらさき	新潟県	こいくちしょうゆ
西海醤油株式会社	マルジュー淡口	兵庫県	うすくちしょうゆ
マルヨシ醤油株式会社	甘 露	福岡県	さいこみしょうゆ

「優秀賞」受賞42点

受賞者名	出品銘柄 (銘柄)	都道府県名	部門名 (品目)
中国醤油醸造協同組合	本醸造濃口醤油	広島県	こいくちしょうゆ
下津醤油株式会社	特級しょうゆ	三重県	こいくちしょうゆ
瑞鷹株式会社	本醸造 もろみしょうゆ	熊本県	こいくちしょうゆ
株式会社高砂長寿味噌本舗	長寿醤油	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
鏡政治商店 鏡新一	こいくちしょうゆ本醸造	山形県	こいくちしょうゆ
キッコーマン食品株式会社高砂工場	キッコーマン あまくち	兵庫県	こいくちしょうゆ
株式会社星野本店	蔵 元	新潟県	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
北海道キッコーマン株式会社	キッコーマン あまくち	北海道	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
有限会社宮醤油店	かずさむらさき特撰しょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
ニビシ醤油株式会社	ニビシ 特級	福岡県	こいくちしょうゆ
キッコーマン食品株式会社高砂工場	キッコーマン特選丸大豆	兵庫県	こいくちしょうゆ
株式会社宮田醤油店	キボシ	岩手県	こいくちしょうゆ
有限会社石山清七商店	フジトミ	茨城県	こいくちしょうゆ
横浜醤油株式会社	よこはま	神奈川県	こいくちしょうゆ
ヤマカノ醸造株式会社	純 正	宮城県	こいくちしょうゆ
きんまる星醤油株式会社	きんまるゴールド	埼玉県	こいくちしょうゆ
内池醸造株式会社	キッコーツルむらさき醤油	福島県	こいくちしょうゆ
株式会社吉田屋	マルヨシ印	宮城県	こいくちしょうゆ
ヤマヤス醤油醸造株式会社	本醸造 特級 うまくち	広島県	こいくちしょうゆ
鎌田醤油株式会社	白雪こいくち	香川県	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
大醬株式会社	新 生	大阪府	こいくちしょうゆ
株式会社山田屋	マルジン 特級	宮城県	こいくちしょうゆ
橋本醤油合資会社	諸 味	熊本県	こいくちしょうゆ
福島県醤油醸造協同組合	県醬協こいくち	福島県	こいくちしょうゆ
タイヘイ株式会社	タイヘイ 特級しょうゆ	千葉県	こいくちしょうゆ
株式会社袋屋醤油店	あしぎぬ	京都府	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
マルエ醤油本店	本醸造	広島県	こいくちしょうゆ
タケサン株式会社	タケサン	香川県	うすくちしょうゆ
長工醤油味噌協同組合	特級うすくち	長崎県	うすくちしょうゆ
キッコーマン食品株式会社野田工場	キッコーマン丸大豆うすくち	千葉県	うすくちしょうゆ
二豊醤油協業組合	うすくち初茜	大分県	うすくちしょうゆ
マルエ醤油株式会社 みやま工場	マルエ 特級さしみ	福岡県	さいしこみしょうゆ
ホシサン株式会社	本醸造しょうゆ さいしこみ	熊本県	さいしこみしょうゆ
合名会社中村商店	さしみ	福岡県	さいしこみしょうゆ
株式会社村要本店	さしみしょうゆ	愛媛県	さいしこみしょうゆ
坪水醸造株式会社	甘露	鹿児島県	さいしこみしょうゆ
株式会社ヤマヒサ	豆 しょう	香川県	さいしこみしょうゆ



前列左より、館審査委員長、「農林水産大臣賞」の八木澤商店様、山本屋糴店様、農水省佐藤憲雄次長、福岡県醤油醸造協同組合様、山崎醸造様、日本醤油協会濱口道雄会長。

後列左より、「総合食料局長賞」の宝醤油様、今野醸造様、マルヨシ醤油様、マルマタ様、新潟醤油様、西海醤油様、マルヨシ醤油様

※以下のURLで上記の2009年10月1日、表彰式当日の画像データがダウンロードできます。

<http://www.soy sauce.or.jp/tudo/hinpyoukai.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 <http://www.soy sauce.or.jp>