

2015年7月13日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット2015年7月” ～「栗マロンカボチャ」「しおたま」2品が一つ星を獲得～

日本野菜ソムリエ協会で7月10日（金）「野菜ソムリエサミット」が開催され、北海道の「栗マロンカボチャ」と兵庫県の「しおたま」の2品が一つ星を獲得しました。



★一つ星：2品

野菜ソムリエサミット結果発表

★★★三つ星★★二つ星：該当なし

●カボチャ「栗マロンカボチャ」 出品者：河合農園（北海道茅部郡）

<評価員コメント>

栗のような甘味と舌触り、ほくほくしていて肉質が緻密。

- ・繊維が少なく、まるで「こしたように、きめ細やかな、なめらかな果肉」
- ・栗のような甘味と舌触り、口に入れた後に鼻から抜ける香りもさつまいものように甘い。
- ・カボチャが苦手な方にも好まれそう。
- ・箸で切ってもきれいに切ることができ、皮の緑の美しさが果実部分のオレンジ色と美しい対比をしていた。
- ・蒸してそのままでも甘味を感じそう。焼いたり、煮たり、かぼちゃプリンにも。

<購入先>

株式会社サンワード、株式会社ズッカ



●タマネギ「しおたま」 出品者：ちどり農園（兵庫県南あわじ市）

<http://www.chidorifarm.com/>

<評価員コメント>

肉厚で食べごたえがある食感。焼くと辛味が消え、甘味が強い。

- ・香りが甘く、食欲をそそる。辛味もない。
- ・シャキシャキしていて甘く、肉質も細かい。
- ・火を通すと辛味がないので、子どもでも食べやすいと思う。
- ・肉厚なので素焼きも良いが、酢豚でも濃い味付けに負けない存在感となりそう。
- ・この甘さを活かして、オニオングラタンスープを是非食べてみたい。

<購入先>

ちどり農園 (<http://www.chidorifarm.com/shop/>)



* 野菜ソムリエサミットの詳細はこちらをご覧ください

<http://www.vege-fru.com/agri/project/summit/>

■本件お問合せ先：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 広報部 松元・河野・佐藤
〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-9-5 渋谷スクエア A12F TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186
URL：<http://www.vege-fru.com/> E-MAIL：koho@vege-fru.com