

全15商品が受賞、最高金賞に4商品

国産の魅力・価値を発信

全国冷凍野菜アワード

日本野菜ソムリエ協会（福井栄治代表理事、東京都中央区）と冷凍食品PR連盟（西川剛史会長、東京都港区）は、「第2回全国冷凍野菜アワード」を開催し、今月都内で表彰式を行った。同アワードは、「国産冷凍野菜」を評価・認定し、その魅力と価値を社会に広めるイベントで、昨年からはスタート。2回目となる今回は、「冷凍野菜」「冷凍フルーツ」「調理冷凍食品」の3部門でエントリーを募った。

審査は、野菜ソムリエと冷凍生活アドバイザー

両方の資格を有する審査員が、「食味・使いやすさ・デザイン、開発ストーリー、環境配慮」の観点から総合的に評価。審査員の得点を集計し、受賞商品を決定した。最高金賞4商品、金賞8商品、入賞3商品、計15商品が選ばれた（下表）。

最高金賞を受賞したカルビーポテトの「熟成黄金ポテトインカのめざめ」は、クリに似た風味で甘くホクホクの食感が特長のジャガイモ「インカのめざめ」を越冬させて、皮付きのままカットしたもの。審査員からは、「希少品種を計画的に栽培している」「熟成によりジャガイモの美味しさを引出している」「プレミアム感がある」などと評価された。

日本生活協同組合連合会の「CO・OP国産野菜の五百あんかけラーメン」は、7種の国産野菜（キャベツ、モヤシ、ニンジン、タマネギ、ホウレン草、ニンニク、シヨウガ）を使用。鉄鍋で炒めることで食感を残して

上げた冷凍食品ブランド「RFF（ルフフ）」の商品。「スライスしたジャガイモの食感や高級感の演出」「濃厚で香ばしい香りのホワイトソース」などが審査員に好評だった。

伊藤忠食品の「凍眠フルーツ 山形県産シャインマスカット」は、旬の時期に収穫し、熟度が最適なタイミングで液体凍結システム「凍眠」により凍らせたもの。審査員からは、「シャインマスカットのおいしさを1年中楽しめる」「クオリティが素晴らしい」「半解凍で食べると果肉の食感や風味が楽しめる」などの好評を得た。



第2回全国冷凍野菜アワード最高金賞受賞者と審査員（左から3人目に審査委員長の西川剛史・冷凍食品PR連盟会長）

第2回全国冷凍野菜アワード受賞一覧

	エントリー部門	会社名・団体名	商品名
最高金賞	冷凍野菜	カルビーポテト	熟成黄金ポテトインカのめざめ
	調理冷凍食品	日本生活協同組合連合会	CO・OP国産野菜の五百あんかけラーメン 2食入り (306g×2)
	調理冷凍食品	ロック・フィールド	ドフィノワ ジャがいもグラタン 2個入り
金賞	冷凍フルーツ	伊藤忠食品	凍眠フルーツ 山形県産シャインマスカット
	冷凍野菜	マルハニチロ	素材のおいしさうらごしかぼちゃ
	冷凍フルーツ	岡本食品	OK冷凍フルーツ国産レモン輪切り 700g
	冷凍フルーツ	岡本食品	ひんやりみかん
	冷凍野菜	カルビーポテト	北海道シューストポテト
	冷凍野菜	カルビーポテト	北海道厚切りポテチカット
	調理冷凍食品	ビッグファイブ	げんきモリモリ生餃子
	調理冷凍食品	餃子屋 はまだ	手包み大葉餃子
	調理冷凍食品	餃子製作所土竜	みくりや餃子
	冷凍野菜	マルハニチロ	素材のおいしさうらごしコーン
入賞	冷凍野菜	石井育種場	冷凍カットケール
	調理冷凍食品	ホクレン農業協同組合連合会	ミルポテっと