

<報道関係 各位>

2024年3月12日

株式会社三洋産業

受賞のお知らせ

第2回ドレッシング選手権

【百膳の夢 ノンオイル大分県産かぼすと椎茸のドレッシング】

「地域の味ベスト賞」を受賞！

株式会社三洋産業（本社:大分県別府市/代表取締役:中塚茂次）は、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会主催の調味料選手権の特別企画【第2回ドレッシング選手権】において、3月7日に開催された最終審査会での結果、同社ブランド商品「百膳の夢ノンオイル大分県産かぼすと椎茸のドレッシング」が特別賞にあたる「地域の味ベスト賞」を受賞いたしました。



みんなで決めるドレッシング「No.1 (ナンバーワン)」

「ドレッシング選手権」とは、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が調味料の魅力为社会に広め、調味料業界の活性化を目的として開催されている「調味料選手権」の特別企画として年に一度開催されているイベント。全国各地からこだわりのドレッシングが集結し、野菜ソムリエ及び食の専門家と生活者が評価して、最も美味しいドレッシングを選考します。

今選手権には全国から63品がエントリー。2月の一次審査を通過した16品が最終審査会へ進出。そして3月1日に日本橋三越本店本館地下1階「味匠庵」イベントスペースで、3月7日に築地場外「魚河岸スタジオ」にて最終審査会が開催され、7日の最終審査会後の14時より結果発表会を開催、「最高金賞」をはじめとした各賞が発表されました。

※参照 【第2回ドレッシング選手権】（日本野菜ソムリエ協会）公式ページ

https://vege-fru.com/choumiryo/event/2024/dre_2st/

地産地消を目指す「オール」大分県産品素材でのドレッシング

三洋産業では自社ブランド「百膳の夢」における調味料や冷凍食品などの製造を2022年のセントラルキッチン新設を機に本格的に開始。地域に根ざした地産地消活動への思いから、製品の原料素材には主に大分県産品を使用しており「百膳の夢ノンオイル大分県産かぼすと椎茸のドレッシング」はオール県産素材での「こだわりの一品」。またノンオイルでカロリー控えめに仕上げられており、健康を気遣う方でも安心して堪能できるように配慮。焼き魚、ステーキ、しゃぶしゃぶ、水炊きなど合わせる料理の種類を選ばないが、特におすすめの使い方、食べ方としては「地域の味ベスト賞」の名にふさわしく、郷土料理である「とり天」での漬けたれ、または掛けたれとして紹介。



受賞商品を集めての販売会を開催

今回の受賞商品につきましては、3月20日より東京の日本橋三越本館本店地下1階にて期間限定、数量限定での販売会が開催されます。

◀「第2回ドレッシング選手権」受賞商品の販売会開催概要▶

- 開催日：2024年3月20日(水・祝)～3月26日(火)
- 開催会場：日本橋三越本店地下1階 本館地下1階「味匠庵」イベントスペース
- 受賞商品：百膳の夢 ノンオイル大分県産かぼすと椎茸のドレッシング 150ml
- 販売価格：(税込価格) 648円

<本件に関する取材のお申込、画像提供などのお問合せ先>

株式会社 三洋産業 広報部
担当：幸 貴之 (ゆき たかし)
E-mail：yuki@sanyo-sangyo.co.jp
電話：0977-25-3464
FAX：0977-25-2210
Web サイト：www.sanyo-sangyo.co.jp