

「さ・し・す・せ・そ」の基本を学ぶ
「調味料検定」に合格して、オリジナル調味料の新商品開発プロジェクトに参加しよう！



日販セグモ株式会社（代表取締役社長 安井邦好）は、2023年1月29日（日）、調味料の知識を問う検定試験「調味料検定」を開催いたします。第3回調味料検定を2018年に開催して以降、約5年ぶりの復活開催です。

私たちの食生活を豊かにし、食卓に欠かせない存在である調味料。その歴史は奥深く、各地域で独自に発達し、地域の味として親しまれているものなど非常に奥深い世界があります。また、料理の味の決め手としても重要な役割を担っています。

本検定は、調味料の文化や歴史、それぞれの特長や料理の腕がグンと上がる使いこなし方など、調味料の魅力をあますところなく学ぶことができます。実施級は、調味料“通”（初級）と調味料“名人”（中上級）の2階級。初心者でも気軽に挑戦できる内容となっております。しかも今回は「検定会場は遠いので、家で受験したい」という多くのお客様からのご要望にお応えし、ご自宅のパソコンからオンラインで受験できる方式に変更いたしました。

そして今回の目玉企画は「調味料検定合格者の声を活かした新商品開発プロジェクト」です。あなたの意見が新商品開発に反映されるチャンスです！調味料にこだわりを持つあなたの意見を、商品開発担当者と戦わせてみませんか？

当プロジェクトにご協力いただけるのは

いしいフードプランニング様 (<https://www.ishiifood-p.co.jp/>)

2015年創業で、化学調味料を使用せず国産野菜、国産柑橘類、サバ、イワシ、アンチョビの食材を使ったドレッシング・たれが特徴の大人気メーカーです。製法から徹底的にこだわった調味料の開発技術を活かして、本プロジェクトにご協力いただきます。



いしいフードプランニング 代表取締役 石井 薫 様

弊社は2015年12月に創業した若い会社です。

私がまだ30代の頃からずっと「感動する商品をお客様にお届けしたい」という志を持っていました。60歳の定年退職を契機に会社を創業。今では弊社のドレッシングやたれをお客様に「美味しい」と言って頂けるようになりました。今回取り組む調味料検定合格者の皆さんとの新商品開発では、プロの舌を唸らせるぐらいの商品を開発したいと考えております。”感動”を少しでもお客様にお伝えできる商品にしたいですね。



この夢のプロジェクトにご参加いただくには、第4回 調味料検定に合格（“通”・“名人”どちらでも可）していただく必要があります。合格発表後、新商品開発プロジェクトに参加ご希望の方には、意気込みを簡単なレポートでご提出していただきます。

メーカー様及び調味料検定事務局で選考のうえ、本プロジェクトの参加者を決定いたします。

なお調味料検定および当プロジェクトは日本各地、さらには輸入食材まで個性豊かな食材を取り扱う食料品専門店「北野エース」の協力のもと、推進して参ります。

■調味料検定 合格者の声

濱田 こゆき様（北野エース 福岡パルコ店勤務）

調味料検定を受験して一番役に立っていると実感しているのは、やはりお客様へのご案内の際です。しっかりと知識が身についたことで自信を持って接客出来るようになりました。

また、自分で買い物をする際も裏面の表示や製造元（地域）などを参考にして選べるようになり、選択の幅が広がったと感じています。

調味料は料理には欠かせないものです。食に関わる仕事でなくても基礎知識が身につくだけでなく家庭でも活かせることがたくさんあります。初級・中上級とレベルも分かれているので、料理好きの方から初心者の方まで幅広い方がチャレンジしやすいと思います。



◆ 第4回調味料検定 実施概要 ◆

検定名：第4回 調味料検定

主催：調味料検定実行委員会

特別協力：北野エース

企画・運営：日販セグモ株式会社

実施日：2023年1月29日（日）

実施方法：オンライン検定

申込締切：2023年1月5日（木）

実施級・受験料：

調味料“通”（初級） 4,600円

調味料“名人”（中上級） 5,700円

調味料“通”“名人”併願割引 8,000円

※すべて税込

受験資格：調味料に興味がある方はどなたでも受験いただけます。

問題形式：4者択一方式（各80問）

合格基準：両級とも正答率おおむね70%以上で合格

公式テキスト：

『調味料検定公式テキスト』

ISBN978-4-408-11166-7

実業之日本社 刊

定価 1,650円（税込）

公式サイト：<https://www.kentei-uketsuke.com/chomiryo/>

※当検定にご協賛いただけるスポンサー企業も絶賛募集中です!!

■本件に関するお問い合わせ

日販セグモ株式会社 担当：赤井

TEL：03-6316-2094（10時～17時 土・日・祝除く）

E-mail：akai_y@nippan.co.jp