

2023年11月22日

報道関係各位

株式会社阪急阪神百貨店
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

阪急阪神百貨店&真庭市のブランド「GREENable」の 「野菜をおいしく食べる 糀ぼん酢」が 第14回調味料選手権 ポン酢部門で最優秀賞を受賞

株式会社阪急阪神百貨店(大阪市北区、山口俊比古社長)が岡山県真庭市とともに運営している「GREENable(グリーナブル)」ブランドが商品開発をサポートした、有限会社河野酢味噌製造工場(岡山県真庭市、河野幹市社長)の「野菜をおいしく食べる 糀ぼん酢」が、2023年10月29日、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が開催する「第14回調味料選手権」で、調味料選手権 2023 ポン酢部門 最優秀賞を受賞しました。

「野菜をおいしく食べる 糀ぼん酢」(145ml、税込み 648円)

野菜そのものの味をいかに引き立てながら驚きを与えられるかにこだわりました。野菜に寄り添う自然な甘みは、河野酢味噌製造工場の創業以来130年以上大切に育んできた、溶けのいい“糀”から生まれるもの。とろりとしているのが特徴で、ゆずの風味と生しいたけのふくよかな香りを効かせながら、野菜と絶妙に絡み合います。また、一般的なぼん酢に入っているかつお節などの動物性食品や、砂糖は一切使っていません。糀としいたけで旨みを出した、野菜を運ぶはしが止まらなくなる新感覚のぼん酢です。

NPO法人ベジプロジェクトジャパン ヴィーガン認証を取得。



【食の専門家審査員(調味料ソムリエ・野菜ソムリエ・バイヤー・シェフなど)コメント 一部を抜粋】

- ・糀のうまみ、コクを強く感じるやさしい味。「野菜をおいしく食べる」が伝わる一品。
- ・糀の甘みを感じる。買ってみたい！ ヴィーガンでも食べられるというアイデアは驚き。

【調味料選手権について】

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日本野菜ソムリエ協会が開催。全国各地のこだわりの調味料を、調味料ソムリエ・バイヤー・シェフなど食の専門家および生活者が評価し、賞を授与するとともに、審査結果を出品者へフィードバックし、品質向上と露出・販路の拡大を応援する。

【阪急阪神百貨店と GREENable の役割】

阪急阪神百貨店は、真庭市が“地域の産業競争力の強化”を目的に展開する、「令和3年度 真庭市価値創造型伴走支援事業実施業務」を受託し、市内事業者の「GREENable」ブランドを活用した新たな価値創造を支援してきました。その一環として、本商品の開発において、マーケティングからラベルデザインまで、百貨店ならではの視点で伴走支援を行いました。GREENableの掲げる“自然共生と洗練”のコンセプトに基づき、脈々と受け継がれた伝統産業の強みを活かし、今日的な感性で光をあてるサポートを実施しました。

【河野酢味噌製造工場について】

1888 年創業。寒冷な気候の中で湧き続ける地下水を使い、国産の原料にこだわっています。天然醸造にもこだわり、真庭の気候でゆっくりと時間をかけて造り上げた酢と味噌、醤油は地域の食文化、ふるさとの味を支えています。

【「野菜をおいしく食べる 糍ぽん酢」販売場所】

サステナブルの価値を身近に体感できる観光文化発信拠点施設「GREENable HIRUZEN」(岡山県真庭市)のショップとオンラインストアのほか、阪急うめだ本店(大阪市北区)地下 2 階 阪急プラットフォームマーケットミニショップにて常設販売。

また、阪急百貨店公式通販サイトで関連商品を含む「もろみみそ・調味料セット」を販売しています。

GREENable HIRUZEN オンラインストア : <https://greenable-hiruzen.shop/>

阪急百貨店店公式通販サイト : <https://web.hh-online.jp/fashion/goods/index.html?ggcd=iw3B0016>

本件に関する報道お問い合わせ先

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL:06-6367-3181