

2017年5月吉日

各位

森産業株式会社
代表取締役社長 森 裕美
問い合わせ先 食品部

TEL (0277) 22-1021

モンドセレクション受賞のお知らせ

弊社が販売する「うま香つゆの素」「うま香つゆの素 全素」「うま香つゆの素 葷食」「森のうどん」が、世界的権威のある品質コンクール「2017年度モンドセレクション(MONDE SELECTION、本部：ベルギー ブリュッセル)」において、金賞を受賞しましたことをご知らせいたします。

モンドセレクションとは、食品分野を中心とした製品の技術的水準を審査するベルギー政府系の民間団体、またはそこから与えられる認証（この組織では賞と表記しています）です。1961年ベルギー政府の主導により独立団体として同国の首都・ブリュッセルに設立されました。ビール・菓子・タバコ・美容などのカテゴリからさらに100以上のグループに分かれており、審査は、味覚、衛生、包装、原材料等の項目についてベルギー厚生省に認可された機関で分析され、業界の有識者で組織される委員会により評価されます。

今回の品評会では、弊社が出品した「うま香つゆの素」シリーズ3品目と「森のうどん」が金賞を受賞し、国際的な技術的水準を満たす、世界に認められた商品であることがあらためて証明されました。なお、「うま香つゆの素」と「うま香つゆの素 全素」は今回で6年連続、「うま香つゆの素 葷食」は4年連続金賞という栄誉を得ることができました。

1. エントリー部門：食品

2. 受賞内容

◆ うま香つゆの素（国内販売）：金賞受賞（6年連続受賞）

うどん・そばなどをおいしく召し上がっていただくため、かつおぶし・こんぶ・しいたけなどの旨みと本醸造しょうゆでつくった風味豊かなつゆです。

品名：つゆ（希釈用）

原材料名：しょうゆ（本醸造）、水飴、砂糖、食塩、かつお節、酵母エキス、椎茸エキス、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

内容量：500ml

- ◆ うま香つゆの素 全素（国外販売）：金賞受賞（6年連続受賞）
うどん・そばなどをおいしく召し上がっていただくため、厳選されたこんぶ・しいたけなどのだしと、本醸造しょうゆでつくった風味豊かなつゆです。
品名：つゆ（希釈用）
原材料名：しょうゆ（本醸造）、砂糖、発酵調味料、食塩、しいたけ、こんぶ、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）
内容量：500ml

- ◆ うま香つゆの素 葷食（国外販売）：金賞受賞（4年連続受賞）
うどん・そばなどをおいしく召し上がっていただくため、厳選されたかつおぶし・こんぶ・しいたけなどのだしと、本醸造しょうゆでつくった風味豊かなつゆです。
品名：つゆ（希釈用）
原材料名：しょうゆ（本醸造）、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、たん白加水分解物、食塩、そうだかつおぶし、しいたけエキス、こんぶエキス、調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、（原材料の一部に小麦、大豆、オレンジを含む）
内容量：500ml

- ◆ 森のうどん（国内販売）：金賞受賞
えのき茸となめこを加工し、酵母を加えて発酵させた「こね水」を使ったうどん、その発酵作用によって麺の内部に細かい気泡ができ、ツルツル、シコシコした食感が味わえます。さらに香川県小豆島に古くから伝わる手延べの技（伝統ひねもどし製法）を取り入れることで味、食感も大幅に向上しました。
品名：手のべ干しうどん
原材料名：小麦粉、食塩、砂糖、えのき茸、なめこ、酵母、塩化カリウム、pH調整剤
内容量：120g



うま香つゆの素
(国内販売)



うま香つゆの素
全素 (国外販売)



うま香つゆの素
葷食 (国外販売)



森のうどん
(国内販売)