

2018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」「うま香割烹白だし」「森のきのこカレー」が、世界的権威のある品質コンクール「2018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・銀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「うま香割烹白だし」が金賞を受賞、「森のきのこカレー」が銀賞を受賞し、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7年連続、「うま香つゆの素 葷食」は5年連続、「うま香割烹白だし」は初出品で金賞受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（7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）（小麦、大豆を含む）、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）

内容量：500ml

- ◆ うま香つゆの素 全素（国外販売）：金賞受賞（7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（5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

- ◆ うま香割烹白だし（国内販売）：金賞受賞（初受賞）
本品をうすめて使用するだけで椎茸・かつおの風味豊かなお料理が楽しめます。
品名：白だし
原材料名：食塩、醤油（小麦を含む）、還元水飴、蛋白加水分解物（大豆・ゼラチンを含む）、発酵調味料、砂糖調製品（砂糖、果糖、デキストリン）、乾しいたけ、かつお節エキス、かつお節／調味料（アミノ酸等）、アルコール、酸味料、甘味料（カンゾウ）、香料
内容量：500ml

- ◆ 森のきのこカレー（国内販売）：銀賞受賞（3回目の受賞）
新鮮な国産の椎茸と舞茸の旨味を生かしたヘルシーなきのこカレーで、昔ながらの食べやすい家庭的な味です。お子様からご年配の方にまで愛されるカレーです。
品名：カレー
原材料名：きのこ（椎茸、舞茸）、玉ねぎ、カレールウ（小麦粉、カレー粉、動植物油脂、砂糖、香辛料、その他）、豚肉、人参、植物油、発酵調味料、トマトケチャップ、砂糖、リンゴ果汁、しょう油、チキンエキス、野菜エキス、ガーリックパウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に乳、大豆、牛を含む）
内容量：200g



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)



うま香割烹白だし
(国内販売)



森のきのこカレー
(国内販売)