

調味料を知れば、もっと「食」が楽しくなる！ ～ 「調味料検定」がはじまります ～

株式会社成城石井は3月21日に調味料検定実行委員会が実施する「調味料検定」に協力いたします。「調味料検定」は、調味料の歴史や料理への活かし方など調味料の魅力をあますことなく学べ、知識レベルを測ることができる新しい検定です。成城石井は「調味料検定」を通じて、より多くのお客様に「食」に親しみ、「食」のバリエーションを広げていただき、お客様の食卓を豊かなものにできればと願っております。普段何となく選び、使っている調味料の奥深い世界をこの機会に学んでみませんか。

株式会社成城石井(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:原 昭彦)は、2016年3月21日(月・祝)に日本出版販売株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:平林 彰)が企画・運営する、検定試験「調味料検定」に協力企業として参加いたします。

成城石井は経営理念「食にこだわり、豊かな社会を創造する。」のもと、お客様が多様な食文化を楽しみ、食卓が豊かなものになるよう、日々の活動を行っています。お客様に選ぶ楽しみや食べる喜びを味わっていただくために、店頭に並ぶ商品の中でも、特に豊富な品揃えをしているのが調味料であり、その数は1000種類以上に及びます。

調味料は原材料や製法、産地によって大きく味が異なるため、世界中で無数に存在します。まるで調味料の数だけ食文化があるといっても過言ではなく、それぞれに適した使い分けがあります。例えば、日本人にとって身近な調味料である「醤油」も大きく5種類に分類され、どの醤油を選ぶかによって料理全体の味が変化します。調味料は、素材本来の味を引き立て、料理の味の決め手となる重要な役割を担っています。

この度実施される「調味料検定」によって、調味料の種類や特長といった基礎知識だけでなく、その歴史や製造方法などを知ることで、それぞれの調味料にあう使いこなし方を習得できます。奥が深い調味料の世界を知れば知るほど、食べるのが楽しくなるだけでなく、料理の腕が上がること間違いなしです。

成城石井は、「調味料検定」を店頭で告知することによって受験を促進し、より多くのお客様に「食」の世界を楽しんでいただき、「食」のバリエーションが豊富になることを願っております。成城石井はこれからも、お客様の食卓を豊かにするための支援を行ってまいります。



〈告知ポスターイメージ〉

< 検定実施概要 >

検定名: 第1回 調味料検定

主催: 調味料検定実行委員会

企画・運営: 日本出版販売株式会社

特別協力: 株式会社成城石井

実施日: 2016年3月21日(月・祝)

申込締切日: 2016年2月15日(月)

「調味料検定」公式サイト URL: <http://www.kentei-uketsuke.com/chomiryo/>

調味料検定とは・・・

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る検定試験。初回となる今回は、調味料“通”(初級)と調味料“名人”(中上級)の2階級を実施。調味料に興味がある方はどなたでも気軽に挑戦できる内容です。

