

9月21日（木）の行事

報道関係者様への取材依頼

9月13日（水）

発表項目 （行事名）	「第41回北海道味噌品評会」
記者レクチャー のお知らせ	当日、会場内にてご説明。
開催概要	① 「北海道味噌」の品質向上や製造技術のレベルアップを目的として、「北海道味噌品評会」を開催します。 日時：令和5年9月21日（木） ※研修室 ・審査会：①10：00～11：15、②11：15～12：30 ※新型コロナウイルス感染防止対策のため、審査員を2グループに分けて実施します。 ※結果発表 17：00頃 ご希望の場合、FAXにて結果をお知らせ致します。 ・会場：北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 江別市文京台緑町 589-4 ・主催：北海道味噌醤油工業協同組合 ・共催：北海道味噌醤油技術会 ・後援：北海道
具体的な内容	① 昭和56年から毎年開催しています、（但し、令和2年・令和3年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止）。今年で、第41回となります。 ② 審査会：13名の審査員が色、香り、味、組成などを総合的に評価し、順位付けを行い、「北海道知事賞」ほか各賞が決定されます。 ※道内味噌メーカー12社、出品数58点から選定されます。
報道（取材）して 頂きたいポイント	① 消費者の皆様に良質な味噌を提供するため、さらなる安全・安心で美味しい北海道味噌を目指し、技術向上に取り組んでいる道内味噌メーカーの努力を道民に広く知らせて頂けたら幸いです。 ※恐れ入りますが、取材される場合、事前に連絡のご一報をお願い申し上げます。
担当 （連絡先）	主催：北海道味噌醤油協同組合 電話：011-204-6800 FAX：011-281-7890 メール：hokmisho@smile.ocn.ne.jp 発信者：北海道味噌醤油協同組合 事務局長 石川 一雄 携帯 080-5596-4662