



『料理王国100選』のご案内

2026年5月1日

(株)JFLAホールディングス
マーケティング本部 メディア部

料理王国100選
プロデューサー 中村和久

070-4292-9922
nakamura@cuisine-kingdom.com

優れたビジネスになるかどうか（製品が売れるかどうか）
を確かめる方法は、

- その製品・サービスを必要とする顧客（バイヤー・需要者）や
 - 販売可能性を高める協力者パートナーを獲得すること
- を通じて、

アイデアや製品・サービスを検証し、そこから得られる反応を元
に実効性を高めることです。

自社製品やサービスの
検証機会はそう多くありません。

取引・販路

- 取引先からの扱い量が減った。新たな販路開拓をする必要がある。
- 取引開始しても販売継続しにくく、販路開拓が頭打ちになっている。
- 製品の良さをわかる販路に高く売りたい。



営業・PR

- 人材不足により営業力が不足。広域にPRもしたい。
- 原料高騰で売価を上げざるを得ない。商品力を上げたい。
- 生産物や加工品に自信がある。バイヤーの意見を聞きたい。
- 大規模展示会で、名刺交換や試食機会が多い割に成約率が悪い。

商品開発

- 新製品開発段階で、バイヤーや専門家から意見が欲しい。
- トップシェフにぜひ見てもらいたい食材がある。

・・・など

展示会商談会の出席頻度を上げれば
それは解決しますか？



補完できる販路支援対策が必要ではないでしょうか？

商品売買のみの機会

展示会は【来場バイヤー】に対して【完成済商材の提案】が主。商品開発相談や事業共創、人脈作りなどの継続的で広い発展はその場では困難。



商談精度が高くない

多くの来場者と展示ブースの為、接触が少なく、自社製品魅力が伝わりにくい。また需要者側からの適切な反応が受けられにくい。



付加価値型商材は不適

量販店バイヤーが比較的多く集まる大型商談会では、付加価値型食材は、試食や名刺交換出来ても取引条件が合いにくく、商談成立しにくい。



『料理王国100選』を利用した支援

『料理王国100選』は3つの施策を連携した企画で、販路開拓を支援します。

長期メディア告知

プロ目線の客観的評価

上質需要へ接点機会

内容

- メディア告知※1年間
- 「料理王国」紙面掲載
- 入賞ツール提供※入賞の場合

- 高位品評者（シェフ含）
- 簡易品評結果レポート

- トップバイヤー共有
- 個別求評商談会^[New]
- 専門家連携支援※別費用発生

見込効果

- 営業アピール点創出
- 権威付での商談確度向上

- 改善点、付加価値発見
- 品評員との商談機会

- 販路戦略の設定
- 製品・PR課題抽出



「料理王国100選」品評会 総合評価

<ul style="list-style-type: none"> ・しっかりした味わい。化学調味料なしながら旨みがしっかり感じられて美味しい。 ・冷凍のおでんセットはあまりないので良い。価格で少しマイナス。 ・ソウルフードであるストーリー性はわかりやすく良い。無化調良いです。 ・少し試食したがそれぞれに味が良い。練り物のクオリティの高さに驚かされました。 ・だし粉が付いているのが良いですね。地元で食べる味をそのまま楽しめる。味染み具合もとても良い。黒はんぺんは美味しかったです。 ・パッケージ表面で添加物不使用などのこだわりもつと伝えられると良い 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>静岡おでん(冷凍)</th> <th>平均</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Q1 外観・概念</td> <td>3.1</td> </tr> <tr> <td>Q2 食味(香り、食感など)</td> <td>3.8</td> </tr> <tr> <td>Q3 獨創性(競争力)</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Q4 活用可能性(汎用性)</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Q5 社会性</td> <td>3.6</td> </tr> <tr> <td>Q6 その他加点</td> <td>2.9</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>19.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>審査最大値30点</p>	静岡おでん(冷凍)	平均	Q1 外観・概念	3.1	Q2 食味(香り、食感など)	3.8	Q3 獨創性(競争力)	3.5	Q4 活用可能性(汎用性)	3.0	Q5 社会性	3.6	Q6 その他加点	2.9	合計	19.9
静岡おでん(冷凍)	平均																
Q1 外観・概念	3.1																
Q2 食味(香り、食感など)	3.8																
Q3 獨創性(競争力)	3.5																
Q4 活用可能性(汎用性)	3.0																
Q5 社会性	3.6																
Q6 その他加点	2.9																
合計	19.9																



バイヤー個別求評商談会の開催事例

提案を通じ、今後の販路開拓や商品開発の『気づきの場』となる貴重な機会。料理王国100選プロデューサーも商談同席し、事業者様のサポートもしており、バイヤー・事業者両方とも好評実施中です。



『料理王国100選』 事業者様の事例

シェフ接点で使われそうな食材も歓迎いたします。
2025年度版優秀賞W受賞「鮭醬」（[クリア](#)・[濁り](#)）有限会社カネシメ水産様の事例



トップシェフの品評



料理王国大賞イベントでの贈賞



シェフ・関係者への試食



奥田政行シェフのディナーで提供
『八幡平サーモンと鮭魚醬』



地元道の駅で、100選入賞を告知に利用した展開販売



「料理王国」
「料理王国100選」
概要

食メディア『料理王国』とは

1994年創刊、30年以上に渡り一流料理人に向けて食文化やトレンドを幅広い視野で伝えてきました。現在は食の未来への情報とインスピレーションを提供し、料理の総合的価値の向上と料理と地域文化の関係を発信しています。



創刊号1994.1



創刊9号1995.5



最新号 2025.1



登録者数 **24万超**

動画数 **800**本以上

トップシェフ **200**名以上



食の品評会 『料理王国100選』 概要

2010年から15年に渡り熱意ある食材生産者・メーカー・インポーターからの公募アイテムを加え注目すべき食の逸品として審査し発表しています。

※選考条件に満たない応募は入賞対象としませんので、100商品以下の入賞数の場合があります、必ず100商品を選びだす品評会ではありません。

●選考について

品評委員による試食品評（昨年度シェフ13名、バイヤー16名、専門家3名）

●優秀賞

加点で上位10商品は「優秀賞」として特別に評価。

●審査について

①商品概念②デザイン③味わい食感
香り④活用可能性
⑤総合評価の5項目における加点で
順位付。

【各審査における加点ポイント】

1. 特徴をもっている事（明確なストーリーがある）
2. 環境負荷やユニバーサルデザインが考慮されている事
3. 技術力が生かされている事（原料素材の良さを引き出している）
4. 同カテゴリー品と比較し競争力がある事（獨創性、差別性）
5. 商品良さが理解されやすい事（一般的なわかり易さ）



<https://cuisine-kingdom.com/100item>

 大堀 二三男 株式会社明治屋 	 梅田 志保 ジュピターショップ チャンネル株式会社 	 酒井 学 株式会社 ヨドバシカメラ 	 多島 亜樹 Smile Circle 株式会社 	 池尻 綾介 マ・キューズ オーナーシェフ 奥田 政行 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ <p>2019年西麻布に「マ・キューズ」をオープン。自ら足を運び「生産者との信頼関係」を築いた野菜や魚介、ジビエを使用した料理を提供している。</p>	 金子 優貴 シリーズ 総料理長 麻布台「Series」、押上「Series the Sky」、六本木「虎峰」の総料理長。伝統的な広東料理の技法を元に、素材を活かした丁寧な料理を提供している。
 南 雅人 株式会社 大丸松坂屋百貨店 	 星川 陽子 株式会社高島屋 	 崎 征一郎 株式会社高島屋 	 真名田 孝信 株式会社 小田急百貨店 	 高良 康之 ラフィナージュ オーナーシェフ <p>2018年オーナーシェフとして「レストラン ラフィナージュ」を銀座にオープン。書籍の出版、コンテストの審査員、人材育成など、幅広く活躍中。</p>	 田村 修司 カッチャル パッチャル オーナーシェフ <p>2010年大塚に「カッチャルパッチャル」をオープン。インドらしさを残した、日本人が好むインド料理が楽しめる。また、商品開発なども行い活動の幅を広げている。</p>
 五反田 昌子 株式会社フェリシモ 	 谷井 正樹 エフアンドエシステム 株式会社 	 横井 昌章 株式会社そごう・西武 ごつお便 	 小林 良 リンベル株式会社 	 中村 和成 ラ・ボンヌテーブル シェフ <p>「ラ・ボンヌテーブル」オープン時からシェフに就任。コロナ禍による外出規制がはじまった2020年3月からSNSを通じて、料理の魅力を配信し高い人気を得る。</p>	
 菊地 慶光 株式会社ベルーフ 	 丸岡 史明 株式会社まるおか 	 今澤 知江 株式会社 ふるさとサービス 	 山脇 敬義 株式会社JALUX 		

申込事例・成功事例

満足度

リピーター 約4割

(2022年応募実績)

申込リピートが多い事が効果証明の一つとなります。

販路開拓・利用実績



プリントをきっかけに1.5倍~2倍の売上
現在50万本以上販売



片倉小十郎重綱@伊達武将隊・2024/02/15 ...
SEASON殿が販売しておる「三陸海藻バター」が料理王国100選に入賞しておる、パン・米・魚等使い道は様々、みやぎ水産の日まつりでも販売しておる故是非ご賞味あれ！

#バター #水産 #料理王国



17 81 1285



入賞実績を元にした**商談武器**やバイヤー提案に活用し、効果UPとの事例が多いです。

2024~26年度版 入賞の一部例

プレミアムオリーブヤシオマス

旨味成分が口の中で豊かに広がる

魚の脂肪の「質」に着目して、オレイン酸を豊富に含ませ、他の魚にはない独自のおいしさを作る技術を確立。ヤシオマスを高オレイン酸含有魚にすることに成功。高オレイン酸含有したヤシオマスは、口どけがよく、さっぱりとした味わいになっており旨味成分が口の中で多く感じることができます。

五反田昌子 / 脂ののっているにさっぱりおいしい。
鈴木弥平 / オレイン酸を含有する事で身がしっかりと皮まで美味しく食べられる。

●価格はお問い合わせください
寛川農産漁業生産組合
028-686-2551



燻製法に学んだ極上オイル



「FINCA LA BARCA」 燻製オリーブオイル

伝統的な製法に基づき、良質なエキストラバージン・オリーブオイルを、西洋椗樽で丁寧に燻製。スペイン・トレド地区の直営の畑で栽培されたオリーブのみを使用し、添加物や追加成分等は一切なし。柔らかな味わい、繊細な香りと風味が特徴です。カルパッチョや網焼きした魚介、野菜などとの相性が抜群。

五反田昌子 / スモーク商品は今人気なのが嬉しい。香りも持たせてもらえそう。ピザにひとふりしたいです。

廣瀬明 / 家庭で簡単にスモークなフレーバーを付けるのに良い。

●250ml 2,760円

株式会社マイスタヴェルク・ホールディングス
☎03-6635-4156 <https://meisterwerk.co.jp/>

新感覚
ドレッシング

数の子のプチプチを感じる！



06

かずドレ(ノンオイルドレッシング)

数の子入りの新しいドレッシング「かずドレ」。味はもちろん、魚卵独特の閉栓した後の生臭さを解消することに心を砕きました。「音を食べる」かずの子の命「プチプチ感」を活かしながら、同時に味わいの良さを追求した一品です。他に類を見ない商品として、リピーターが増えそうな商品です。

有坂康司 / 他にない商品で、アイデアが素晴らしい。味も美味しく、可能性のある商品だと思う。

日高良美 / これは好きな人 多いかも!!

●150ml 1,350円

株式会社まるりょう野澤商店
☎0135-62-0249 <http://nozawa-syouten.com>

上質な
レモンカステラ

九州コロボの



01

カステラと檸檬 3 切れ入

創業 220 年以上。長崎県諫早市にあるカステラメーカーが作る、ふんわりとスフレ風にアレンジしたレモンカステラ。オレンジとレモンの自然交配でできた宮崎県産マイヤーレモンを丸ごと使用したレモンピールとレモンシロップをカステラに混ぜ込み、レモンの優しい香り高い逸品に仕上げました。

廣田桃子 / 宮崎・長崎の地のものの良さを活かしながらのこだわりの逸品。デザイン性を入れて、広く手にとってもらえる商品。しっとりとした生地に、レモンの甘ずっぱくさわやかな果肉(果皮)がマッチ。

横井昌章 / 甘さとレモンの酸味がマッチしている。美味しい。時間が経ってもしっとりしている。

●45g×3切れ 500円

有限会社 オットイモ
☎0985-53-1422 <https://ottimo2015.thebase.in>



■三陸海藻バター(無発酵)

海藻のアロマを感じられるクラフトバター

料理を香りで味付けする《風味料》。クセのない口当たりのよい良質なバターに、4種類の海藻を独自に配合。これまでに味わったことのない海藻のアロマを感じられるクラフトバターです。さらにバターに重要な塩は、職人が薪で4日間焚いて作られる「のだ塩」を使用。旨みとまろやかさを引き出しています。国産檸檬の皮が香りのアクセントに。

井伊秀樹 / 海藻の香りが◎。柔らかい塩味がいいです。
丸岡史明 / 海藻の粒粒感がおもしろい。他にない商品。

●100g 株式会社阿部伊組 0226-36-2311 <https://season-matsumo.myshopify.com/>



■白ワインにあう北の生マリネ

華やかでゆったりとした時間が楽しめる味わい

地元北海道噴火湾産の活ホタテ貝柱を、オリーブオイル、白ワイン、香辛料アドバイザー斎藤氏監修のオリジナル香料ミックスを加え、アクセントにオレンジとレモン、さらに北海道産ミズダコを入れ、最後にフランス産シャンパンペニゲで仕上げました。美味しい状態でお客さまに楽しんでいただきたいため、解凍後はなるべく早めにお食べください。

小林武志 / シャンパンペニゲがしゃかりいてびっくりした。マリネとして味香りがしゃかりいて冷凍だとしてもおいしく食べられる。

今澤知江 / とてもおいしい。生よりも素材の味が生きている。

●140g 株式会社中井英賀商店 0142-24-2934 <https://nakai-shop.com/>



■甘海老しんじょう

甘海老の濃厚な風味が特徴の新潟の郷土料理

職人が石臼でしんじょうの生地に、新潟県産の甘海老を練り込み、一つ一つ手作業で絞り巾着にして包みます。ふくらとした口当たりはキメの細かいイトヨリダイの白身と山芋で練り上げられ、蒸してから揚げる一時間でさらに旨みを閉じ込めました。弊社の「甘海老しんじょう」は、ふくらとした食感と、甘海老の濃厚な風味が特徴です。

井伊秀樹 / 海老の香りが濃くて◎。食感も滑らかでとても美味しい。
池尻綾介 / エビの香りと甘みがかかりていておいしい。揚げている感じも良い。

●1個(100g)
竹徳かまぼこ株式会社 025-222-0223 <https://taketoku.com/>

■高砂 酒カルダモンレモンハイの素

唯一無二の「高砂山鹿酒+スパイス」の味

富士高砂の日本酒(山鹿本醸造)と醸造アルコールを土台に、シチリア産レモン果汁の爽やかな酸味を加え、カルダモン、クローブ、八角、シナモン、生姜、クコの実、ブラックペッパー、ローレル、ジュニパーベリー、9種のスパイスを漬け込んだハーブリキューール。独自ブレンドのスパイスの香りや色が際立つ、エキゾチックな風味が楽しめます。

室田拓人 / コース料理のペアリングに入れても面白いかもしれない。
今澤知江 / エキゾチックな味がとても良い。スパイスの感じが五感に響くようです。お酒なのに健康的な感じがします。

●500ml
富士高砂酒造株式会社 0544-27-2008

2027年版（2026年品評会）募集要項

- 掲載日 2027年1月7日（料理王国2027年2月号、および特設WEBページ掲載）
- 品評会開催 <一次審査>2026年8月4日(火)～7日(金) 予定
<二次審査>2026年10月7日(水)～8日(木) 予定
- 申込方法 <https://cuisine-kingdom.com/100item entry> 基本的にWEB受付となります。
2026年 7月17日(金) 一次審査応募締切（早期受付終了の場合あり）
- 申込対象 食品一般(野菜、魚、肉、乾物、加工食品、調味料、菓子類、飲料、酒類など)
 - ・食のプロの視点やニーズに応えるハイクオリティな食材・製品・加工品や希少食材
 - ・地方発、地域活性化を象徴する加工品。生産者の伝統の技ならではの食材加工品
 - ・イノベーションを起こすような高度な新技術や独創性がある食材、新発想が盛り込まれた加工品など
 - ・シェフ料理人が料理素材として活用できる一次産品(青果・畜肉・水産品)
- 申込後の流れ
 1. 上記WEB受付の後、その情報をもとに一次審査に進みます。一次審査は試食含む審査となります。
 2. 一次審査通過品は、二次審査へ申し込みできます。(一次審査の結果はコメントと共に個別に連絡)
 3. 二次審査は本審査となり、より多くの審査員で試食評価します。
 4. 二次審査では平均点を超えたものを入賞とします。
その他、得点上位10品「優秀賞」として特に評し、シェフ、バイヤー別に評価が高い製品は特別賞を与えます。
(12月頃迄に試食品評会の簡易品評レポート提供、掲載誌面の校正依頼に進みます)
 5. 入賞品に限り、2027年1月6日より入賞をPR等に活用できます。
- 広告料金 (補助金対応等で必要な場合、見積書は発行致します)
 - 一次審査料金 2万円(税別)
<一次審査申込で得られるもの>
 - ・「料理王国100選」本審査応募資格(可否)／審査員による簡易コメント／個別バイヤー商談会参加権
 - 二次審査料金 5万円(税別)
<入賞特典に含まれるもの>
 - ・「料理王国」2027年2月号の料理王国100選企画ページでの商品紹介記事掲載(1商品)
 - ・「料理王国100選」特設WEBページでの商品紹介(1年間)
 - ・入賞ロゴ、入賞認定証の広告利用権(入賞の場合のみ:1年間)
 - ・品評会(1商品)での審査員コメント含む簡易レポート

中小機構特典として

一次審査申込料金を50%割引致します。

<特典方法>

●申込エントリーフォーム(https://cuisine-kingdom.com/100item_entry)

紹介者(社)名欄に『中小機構』と中小機構からの案内での申し込みとわかるよう
ご記入ください。

●割引を適用した請求書を発行いたしますので、50%引の適用を念の為ご確認ください。

紹介者(社)名

〇〇株式会社様へのご挨拶
〇〇株式会社様へのご挨拶
〇〇株式会社様へのご挨拶

日程	内容
7月17日	一次審査 申込締切
8月4日～	一次審査 @大阪
8月19日迄	一次審査発表
9月18日	二次審査 申込締切
10月7、8日	二次審査（本審査）
11月～	入賞連絡（紙面校正依頼）／品評会簡易レポート送付
	認定ツール（ロゴ・賞状）提供（対外的な公開は1月以降）
2027年1月	2027年2月号（1月6日発売）100選2027年版入賞発表
	料理王国100選贈賞式（優秀賞のみ）予定

どうぞ、お気軽にお問合せください。

(株) JFLAホールディングス
メディア部「料理王国」

料理王国100選
担当：プロデューサー 中村和久
nakamura@cuisine-kingdom.com
電話：070-4292-9922

料理王国100選トップページ
<https://cuisine-kingdom.com/100item>

