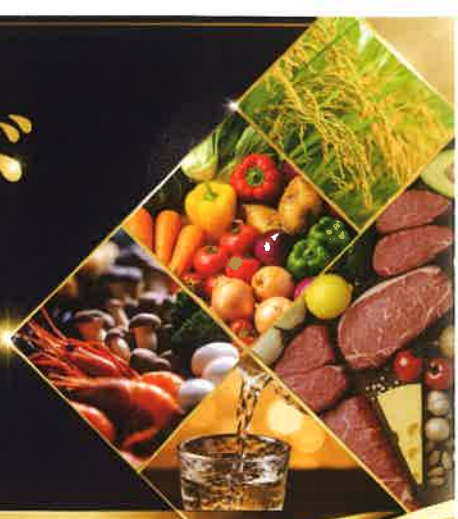




美味アワード 2027 (第7回) 出品者募集



未来につなげたい「美味しい」を発掘
— トップシェフの評価と共創で、日本の食の価値を未来へ —

「食べるJAPAN」美味アワードでは、全国から応募された食品に対して日本のトップシェフが審査を行い各基準を満たしたものを表彰するだけでなく、審査を通して集まる膨大なフィードバックが事業者様の次の一手を照らす羅針盤になります。トップシェフと共に「美味しい」のその先へ・・・!

生産者・作り手の想い



- ・自信のある商品なのに、手にとって買う機会が少ない
- ・この商品の美味しさをもっと消費者に知ってもらいたい
- ・料理人とつながりたい、美味しい商品と一緒に創りたい

生活者の想い



- ・美味しいものに会いたい
- ・地方の美味しいものに興味がある
- ・地球のため、未来のためになる商品や企業を応援したい



トップシェフによる厳正な審査

- 主な審査委員のご紹介 -



リストランテ アルポルト
オーナーシェフ
片岡 護



ACQUA PAZZA
オーナーシェフ
日高 良実



和食料理人
野崎 洋光



新宿洞窯 中嶋
店主
中嶋 貞治



中国料理 美虎
オーナーシェフ
五十嵐 美幸



学校法人服部学園
服部栄養専門学校
理事長・校長
服部 吉彦

審査ポイント

味・品質



美味しさや品質の高さを評価します

独自性



他にはない特徴や創意工夫を評価します

持続可能性



地域資源の活用や環境への配慮を評価します

市場性



市場での可能性や将来性を評価します

作り手の想い



生産者の想いやこだわりを評価します

∞ 持続可能な共創社会の実現

国産農林水産物・食品の消費拡大
地域活性化・次世代に向けた食文化発展への貢献

審査概要

募集期間 2026年6月19日(金)～
2026年9月18日(金)まで

審査条件
・一次産品(農産品、水産品、畜産品等)
・加工食品・飲料・酒類(日本酒以外)
*日本酒は「シェフが選ぶ美酒(日本酒)アワード」へエントリーください

出品料
一次審査: 30,000円/品(税別)
※過去出品者様は一次審査のみ20,000円/品(税別)
二次審査: 40,000円/品(税別)
※受賞・認定商品の認定料は50,000円/年(税別)(任意)
※認定料お支払いによりロゴやPOPデータが活用できます

特典

トップシェフをはじめ専門家の評価フィードバックをエントリー全商品に対して行います

「美味アワード」ロゴマーク・POPデータ利用権の付与(受賞・認定商品・有料(1年更新))

国内外の飲食店や流通事業者等とのマッチング、展示商談会での紹介

プレスリリース、ホームページ、SNS等での情報発信

2026 グランプリ商品



金色出汁 炭火干し椎茸
夢中炭窯(大分県)

2026 準グランプリ商品



兵庫の森くろもじ美と巡り茶
K.s+cnchou(兵庫県)



五島の醬(米麹)
五島の梅株式会社(長崎県)



千夜の軌跡 福珠
ふく料理 五作荘(福井県)

お問い合わせ先

「食べるJAPAN」美味アワード運営委員会
(事務局: 一般社団法人 ChubuDo 内)
担当: 影山、黒澤、風間
所在地: 〒401-0045 東京都中央区築地3-13-5 丸亀染地ビル7階
TEL: 03-6274-0166 FAX: 03-6274-0876
Mail: info@tbcrcjapan.com

公式サイト



後援 (五十音順)

一般社団法人
東京都日本調理技術士会

Be a Great Small
中小機構

一般社団法人
日本イタリア料理協会


公認社団法人
日本中国料理協会

農林水産省

美味アワード2027 スケジュール


エントリーから表彰・プロモーションまでの流れ

- 1




事業説明会

全8回開催
6月24日～9月11日
オンライン説明会実施




美味アワードの趣旨や審査の流れ、応募方法などをご説明いたします。
- 2




エントリーフォーム提出

エントリーフォームに必要事項をご入力ください。
- 3



お申込み完了の連絡


事務局より、お申込み完了のご連絡をいたします。
- 4



審査費用のご入金

15日締サイト(15日・末日)


審査費用をお支払いください。
※お支払い方法の詳細は、お申込み完了後にご案内いたします。
- 5



サンプル送付(一次審査・二次審査用)

※サンプル送付の内容・方法の詳細はお申し込み完了後にご案内いたします。


審査に必要なサンプルをご送付ください。
- 6





審査


(10月～11月を予定)


<審査の流れ>

書類審査


一次審査



当落発表


二次審査

- 7




審査結果(認定)・フィードバック


審査結果のご連絡とともに、フィードバック資料をお送りいたします。
※受賞商品の発表は、授賞式で行います
- 8



授賞式・交流会

(2027年1月を予定)


 授賞式開催
(受賞商品の発表)


 交流会開催

受賞者の榮譽を讃えるとともに、生産者・シェフ・生活者がつながる交流の場をご用意します。
- 9



展示会出展等 プロモーション・PR

- 展示会への出展などを通じて、受賞商品の魅力を発信します。
 - 販路開拓やメディア露出など、受賞後のプロモーションを積極的にサポートします。

美味アワード2027 事業説明会スケジュール

◆ 日程 (予定)

①	6月24日 (水)	14:00～15:00
②	7月2日 (木)	14:00～15:00
③	7月15日 (水)	14:00～15:00
④	7月29日 (水)	14:00～15:00
⑤	8月7日 (金)	14:00～15:00
⑥	8月17日 (月)	14:00～15:00
⑦	9月3日 (木)	14:00～15:00
⑧	9月11日 (金)	14:00～15:00



すべてオンラインで
開催予定です


※内容は変更となる場合がございます。

説明会の内容 (予定)

- 1



『美味アワード2027』のご紹介
- 2



過去エントリー事業者の声
- 3



マッチング支援メニューのご紹介
- 4



質疑応答 など



美味アワードは、商品の魅力を最大限に引き出し、広く社会へと届けることで、生産者・事業者様の発展と日本の食文化の未来に貢献します。

問い合わせ先

「食べる JAPAN」美味アワード運営委員会

(事務局：一般社団法人 ChefooDo 内)

担当：影山、黒澤、風間

所在地：〒104-0045 東京都中央区築地 3-13-5 丸促築地ビル 7 階

TEL：03-6273-0466 / FAX：03-6273-0876 Mail：info@taberujapan.com

エントリーは
こちら

