

『「食べるJAPAN」 美味アワード 2027』の紹介

【実施要領】

2026年6月19日

「食べるJAPAN」 美味アワード運営委員会
(一般社団法人ChefooDo/シェフード内)



『「食べるJAPAN」 美味アワード』は、“**未来につなげたい**” 地域に眠っている「美味しい」食を発掘して、生活者に知ってもらい、食べ続けてもらうこと、広めていくきっかけを作ることで、**国産農林水産物の消費拡大**および地域活性化につながる活動を推進していくことを趣旨として創設されました。

『「食べるJAPAN」 美味アワード』ではエントリー頂いた「地域の美味しいもの」を、シェフと食の専門家たちが審査し、賞を選定します。賞を選定・授与することにより、地域の食品事業者の日ごろの努力をたたえると共に、事業者がますます「美味しい」ものを追求していく行動につながればと考えています。

また、審査の結果については、受賞・認定の有無にかかわらず、エントリー頂いた全ての商品に対しフィードバックを行います。このフィードバックを次への羅針盤とし、**トップシェフと共創することで、次の事業イノベーションへ繋げていきたい**と思います。

日本国内には、国内はもとより、海外でも評価されてしかるべき素晴らしい食品が多くあります。

その一方、まだまだ知られていない、発掘されていない食品が多く存在することも事実です。「美味アワード」により、地域の美味しいが発掘され、世の中に広まり、地域事業者が元気になること、喜びの輪が広がることを願っております。



- ・ **トップシェフが商品評価**することによる**ブランド価値向上**
- ・ 商品や事業のマーケティング・プロモーションに活用できる
- ・ 認定事業者に対しては、ロゴマーク・POP利用権付与（有料）
- ・ エントリー**全商品に対して評価コメントフィードバック**
- ・ 審査基準のポイントは、「**未来へ残したい・繋げたい逸品か**」
「美味しさ」「安心・安全」だけでなく、「市場ニーズ」「共創可能性」
「物語・ストーリー」「SDGs・社会貢献活動への取り組み」など
→ 『**未来価値度**』 × 『**市場需要度**』の総合的・多角的に審査
- ・ 「健康」「環境・SDGs」「低・未利用農林水産物の有効活用」
「地域一体型」**「未来へつなぐ」**「食べさせ方提案」がキーワード
- ・ 「地域産品の価値向上」「シェフとの共創」「輸出促進」を支援
- ・ 「展示会✕メディア」運営団体連携による認知度向上支援
- ・ **展示商談会出展等におけるマッチング支援**（**外食ソリューションEXPO**、**シーフードショー**、**GOODLIFEフェア**等）
- ・ **外食・中食産業向け商談・営業フォロー・レストランプロモーション支援**
- ・ **子ども向け食育・体験活動（Chefs Lunch）支援（子ども審査有）**
- ・ **ポップアップストア出店等による販売促進支援**
- ・ **コミュニティづくりによるコラボ型**マーケティング支援 等

『「食べるJAPAN」 美味アワード』の特長・ポイント



生産者・作り手の思い

- 自信のある商品なのに、手にとって貰う機会が少ない・・・
- 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

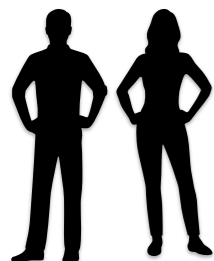


シェフの思い

- 日本の食文化を伝えて行きたい！
- 本当に美味しいものをもっと消費者に知ってもらいたい！
- 作り手を応援したい！

生活者の思い

- 美味しいものに出会いたい
- 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

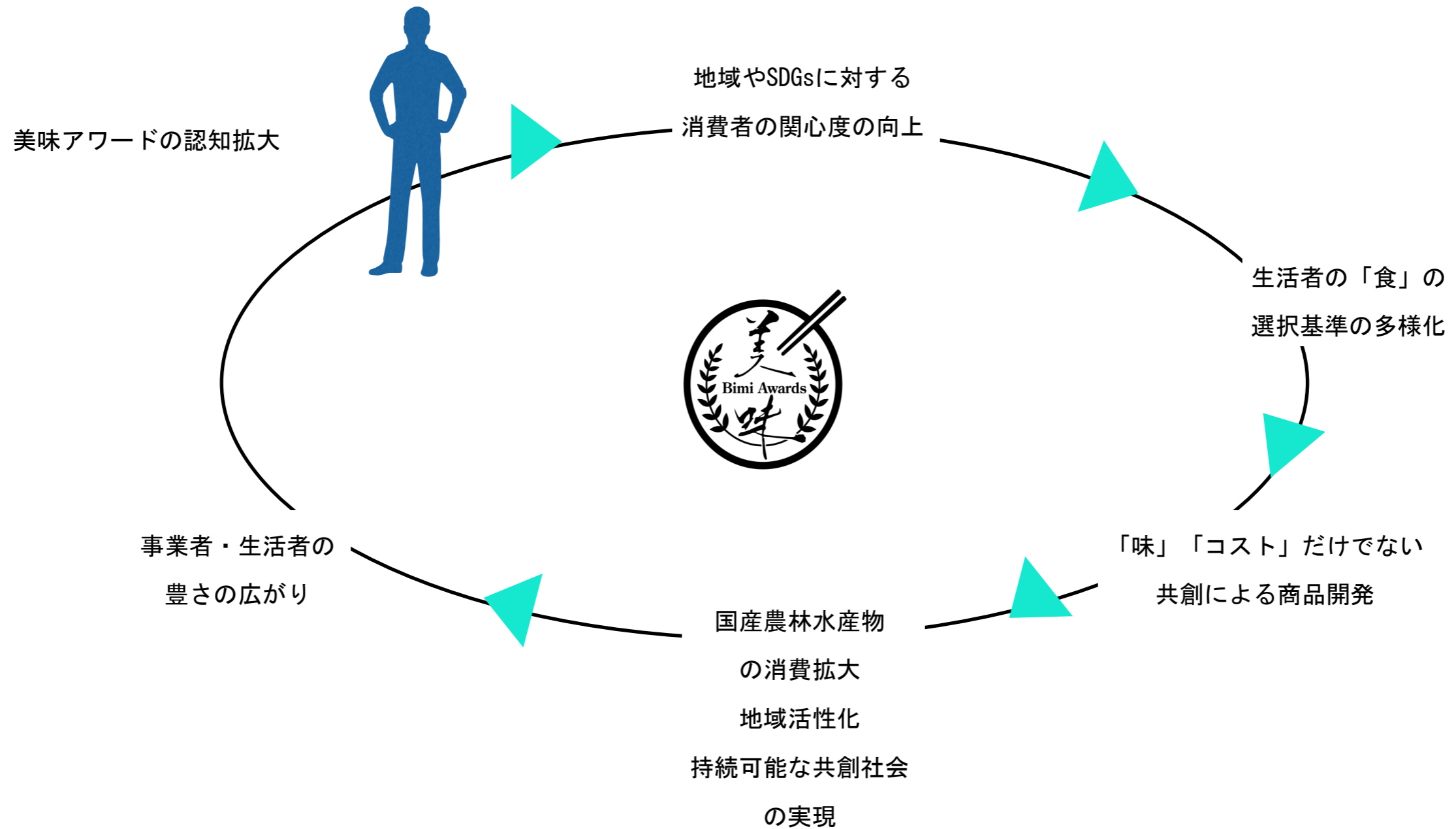


新しい「美味」を伝えるアイコン

消費者が「美味しい」商品を選択する支援

地域の生産者・
中小食品事業者支援

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
持続可能な共創社会の実現



事業者も、生活者も、より豊かになるための未来作りへの貢献
持続可能な共創社会の実現

生産者



シェフ=味覚の最高峰

食味力

+



消費者



マーケット

『マーケットが分からない』
今、消費者が何を
求めているか？

アイデア

『アイデアが足りない』
どんな商品を作れば響くか？

加工・手法

『作り方が分からない』
加工の方法、
素材の組み合わせは？
『商品として形にする方法
が分からない』
パッケージ、価格設定・・・

商品化

訴求

『伝え方が分からない』
消費者に響く訴求・
提案方法は？

観察力

想像力

組合せ力
擦り合せ力

創造力

表現・伝達力

食の専門家



具現化

『何を選べば良いか分からない』
美味しいものが食べたい。
どれが美味しいの？



シェフとの共創による
美味しさの
見える
強い商品づくり



商品を購入するお客様の心を動かす「美味アワード認定マーク」



「美味しさ」は研究部門、生産部門でつくるものと考えるのが一般的です。しかしここでつくられるのは「美味しさ」ではなく「高品質」なのです。なぜなら「美味しさ」はきわめて主観的な基準であり、それを口にする人の好き嫌いで決まるものだからです。

「当社のこの商品はこんなに美味しいのに何故売れないのだろう」という声をよく聞きますが、それはその商品が高品質であっても、お客様には「美味しさ」が伝わっていないからです。

売場でお客様が商品を手に取り購入してもらうためには、「お客様の心を動かし購入行動をとってもらう」施策をとる必要があります。そして食品の場合、お客様の心を動かす最も優先すべき施策は「美味しいと思ってもらう」ようにすること。



お客様に「美味しい」と思ってもらうためのお手伝いをするのが、**トップシェフ達の感性が認めたこの「食べるJAPAN美味アワード認定マーク」**なのです。

（ただし、受賞・認定したからすぐ売れるわけではない！！）

「美味しさ」は主観的なものですが、TV等のグルメ番組の出演者の言葉をきっかけに、翌日からその商品が売り切れてしまうという現象が頻繁に発生します。それは「**誰がその情報を発信したのか**」ということがポイントの一つになります。

すなわち、**トップシェフ集団が美味しさを認めた認定マーク**は、お客様のトライアルユースを促す効果を持ち、その商品の「美味しさ」が本物であれば、必ずやりपीトユースに繋がっていくと考えられます。



『「食べるJAPAN」 美味アワード2021』 第1回開催

審査点数：142品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞7品、認定54品）

グランプリは甲信食糧株式会社（山梨県）「温泉うなぎ蒲焼」。準グランプリは株式会社トーフミート（山口県）「TOFUMEAT」、有限会社岡富商店（島根県）「さば塩辛」、有限会社奥出雲薔薇園（島根県）ローズシロップ

『「食べるJAPAN」 美味アワード2022』 第2回開催

審査点数：114品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞12品、認定54品）

グランプリは株式会社小玉屋（新潟県）「山のあわび 魚沼 天恵菇 お刺身」。準グランプリは甲信食糧株式会社（山梨県）「温泉ワインうなぎ白焼き」、坏ほしいも直売所（茨城県）「硬派なほしいも ふれすた」、山口県農業協同組合防府とくち北部営農センター（山口県）「徳地やまのいも」

『「食べるJAPAN」 美味アワード2023』 第3回開催

審査点数：154品（グランプリ1品、準グランプリ4品、特別賞・協賛賞23品、認定55品）

グランプリは明石めで鯛や（兵庫県）「名物鯛のかぶと煮」。準グランプリは桐島畑（高知県）「桐島畑のジンジャーシロップ」、田村農園（鳥取県）「干し柿 ギフト箱 8個入り」、有限会社鶴亀フーズ（大分県）「鶴亀海苔摘み海苔」、甲信食糧株式会社（山梨県）「とろける白桃水まんじゅう」

『「食べるJAPAN」 美味アワード2024』 第4回開催

審査点数：119品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞36品、認定30品）

グランプリは、越後ど発酵共同プロジェクト（新潟県）の「越後ど発酵 古志漬の素」。準グランプリには有限会社ロゴス（京都府）の「京はちみつと米粉のフィナンシェ」、しおかぜ工房（高知県）の「黒砂糖」、福岡有明海漁業協同組合連合会（福岡県）の「福岡有明のり 焼きのり全形50枚」

『「食べるJAPAN」 美味アワード2025』 第5回開催

審査点数：97品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞28品、認定38品）

グランプリは、株式会社セイル・オン（福岡県）「ピーナッツプラウト」。準グランプリには株式会社アクアグローバルフーズ（福岡県）の「福岡県糸島産みるくがき」、株式会社友栄（高知県）「ボカ（さとうきび蜜）」、有限会社西尾商店（静岡県）「蒲原いわし削り」

（cf. 審査点数 2021年：142品、2022年：114品、2023年：154品、2024年：119品、2025年：97品、2026年：97品、
※毎年エントリーは100品を超える）

『「食べるJAPAN」 美味アワード2026』 第6回開催

審査点数：97品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞31品、認定34品）

グランプリは、夢中炭窯（大分県）「金色出汁 炭火干し椎茸」。準グランプリには有限会社いまい五作荘（福井県）の「千夜の軌跡 福珠（ふぐの卵巣の粕漬け）」、K.s+enchau（兵庫県）「兵庫の森 くろもじ美と巡り茶」、五島の椿株式会社（長崎県）「五島の醬（米麴）」

【準グランプリ】



K.s+enchau
兵庫の森 くろもじ美と巡り茶



五島の椿株式会社
五島の醬-米麴-



ふぐ料理 五作荘
千夜の軌跡 福珠



【グランプリ】

夢中炭窯 金色出汁 炭火干し椎茸

『「食べるJAPAN」 美味アワード』 開催実績

New 第1回『シェフが選ぶ美酒アワード』（「日本酒」部門の創設）

日本のトップシェフが、「料理との相性に秀でた酒」をテーマに選定・表彰・褒賞するプロジェクト

＜審査概要＞

募集審査部門 各ジャンル（和食・フレンチ・イタリアン・中華）とのペアリング

【食とのペアリング部門】

- ①「食前酒」部門
- ②「食中酒」部門
- ③「食後酒」部門

※審査はすべて「ブラインド」で行います。

※冷酒、常温、燗酒の3つの温度帯での審査になります（商品特性に応じて）。

【ラベルデザイン部門】

※テイस्टینگ審査終了後にデザインの審査を行います。

審査条件

すべての「日本酒」を対象とします。

※米、米麴、水を主原料として、日本独自の製法で醸造。

原料米に国内産米のみを使用し、かつ日本国内で製造された「清酒」であること

※広く販売可能な商品であること

※プライベートブランド商品や季節限定の酒は対象外です。



シェフが選ぶ美酒アワード2026 二つ星受賞酒

シェフが選ぶ美酒アワード2026 三つ星受賞酒

食べるJAPAN 美味アワード2026 シェフが選ぶ美酒(日本酒)部門

日本のトップシェフが、料理に合う酒を選定・表彰・褒賞するプロジェクト

審査委員長: 山下 登幸

シェフが選ぶ美酒アワード2026 三つ星受賞酒

シェフが選ぶ美酒アワード2026 受賞酒一覧

受賞酒一覧 (71品)

※受賞者は5名以内
※法人名は敬称で表記しています。



『「食べるJAPAN」 美味アワード2027』 概要

名称：『「食べるJAPAN」 美味アワード2027』

主催：『「食べるJAPAN」 美味アワード』 運営委員会（一般社団法人ChefooDo/シェフード内）

<https://taberu-japan.com/>

協力：「朝日新聞 GOOD LIFEフェア事務局」、居酒屋 JAPAN 事務局、株式会社インターウェア、エグジビジョンテクノロジー株式会社、株式会社外食産業新聞社、歌舞伎座サービス株式会社、特定非営利活動法人元気な日本をつくる会、一般社団法人 ジャパンフーズプロジェクト、食品安全技術センター、一般社団法人食品科学技術機構、株式会社千趣会、株式会社地域商社こうち、一般社団法人地域振興支援ふるさとのチカラ、日本航空株式会社、学校法人服部学園 服部栄養専門学校、株式会社福田屋百貨店、株式会社WORLD RESULT、1 株式会社（五十音順）

後援：農林水産省、中小企業基盤整備機構、一般社団法人 東京都日本調理技能士会、一般社団法人日本イタリア料理協会、公益社団法人日本中国料理協会

エントリー～受賞式

エントリー期間	:	2026年 6月19日（金）～ 9月18日（金）
一次審査	:	2026年 10月17日（土）（10月中旬予定）：服部栄養専門学校（予定）
最終審査	:	2026年 11月17日（火）（11月中旬予定）：アースキッチン築地（予定）
各賞・認定決定	:	2026年 11月下旬～12月上旬（予定）
授賞式	:	2027年 1月13日（水）（上旬予定）：国際連合大学（予定）

審査対象：一次産品（水産品、畜産品、農産品等）、加工品、飲料（アルコール含）

審査基準（加点ポイント含む）：

★商品の「美味しさ」

★商品ストーリー・開発背景・コンセプト

★商品トレンド・市場ニーズ

★コストパフォーマンス

★衛生管理、安心・安全対応

★SDGsへの取り組み

★未来につなげたい（残したい）要素、共創の可能性



■エントリー費用

一次審査費用：30,000円／品

※過去エントリー者様は一次審査費用のみ20,000円／品

※一次審査の「金額については中小機構までお問合せください」

二次審査費用：40,000円／品

■参加特典

食べるJAPANウェブサイトやソーシャルメディアでの掲載

<https://taberujapan.com/>

未受賞含む全てのエントリー品→審査結果の書面でのフィードバック

各種展示会出展によるマッチング支援

受賞・認定商品を活用したレストランプロモーション支援 等

★「特別賞」の設定

授賞式にて受賞企業への賞状贈呈

地域の輝き賞（地域の食・おとりよせ部門）、キッズ賞、SDGs賞等、各種バイヤー・メディア賞

※オプション

シェフによるメニュー開発提案・シェフとの共同開発・共創提案、

食材はシェフ・飲食店への販路開拓支援、レストランプロモーション支援

食品は国内外の小売店・専門店・通販市場などへの販路開拓支援もご相談承ります



『「食べるJAPAN」 美味アワード2027』 審査委員（予定）※前回実績参考

審査委員長

片岡 護シェフ(リストランテ アルポルト オーナーシェフ)

一次審査:審査委員

舘野 雄二シェフ(銀座ろくさん亭)

日高 良実シェフ(アクアパッツァ オーナーシェフ)

川端 崇資(株式会社外食産業新聞社 代表取締役)

畔柳 徹(株式会社オージーフーズ TV通販部 部長)

笹田 幸利(おとりよせネット プロデューサー)

馬場 荘一郎(日本航空ソリューション営業推進部 地域活性化推進グループ)

真野 重樹(株式会社三越伊勢丹 第1MDグループ 新宿食品・レストラン商品部 生鮮・
グローサリー)

若林 直樹(株式会社プレコエムユニット 常務取締役)

三神 優理子(株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA 商品企画室 MD)

二次審査:審査委員

五十嵐 美幸シェフ(中国料理 美虎 オーナーシェフ)

中嶋 貞治シェフ(新宿割烹 中嶋 店主 料理長)

野崎 洋光シェフ(和食料理人)

服部 吉彦(学校法人服部学園理事長 / 服部栄養専門学校校長)

**重点テーマ：お米グルメ（米、米加工食品、日本酒、ごはんとお酒のお供）
に関連する商品を積極的に募集・PRして参ります。**

○各産地米、ブレンド米

○米加工食品

米菓、餅、米粉、ライスヌードル、
みりん、米酢、米糀、レトルト米飯等

○日本酒・米焼酎

○ごはんの友（おかず）

瓶詰・缶詰、海苔、佃煮、明太子、
ふりかけ、レトルト食品、味噌汁、
お茶漬けの素等

○お酒のお供（日本酒等とのペアリング）

珍味、塩辛、刺身、燻製、チーズ等



特別企画“米（マイ）LIFE フェス” の開催

GOODLIFEフェアとのコラボにより、お米グルメをシェフと共に積極的にPRしていきます！

開催コンセプト

お米の無限の魅力

体験して味わう新たな食文化フェスが誕生

国内の米の消費が年々縮小する中、「お米は日本人の主食であるとともに、楽しめる食のコンテンツであること」を改めて広く業界関係者および消費者に再定義することを目的として本フェスを実施します。

産地・品種・加工・調理など多様なお米の魅力や楽しみ方を体験型で発信し、若年層など一般消費者への販売拡大を実現することはもちろん、外食業界・小売業界における新たな販路拡大の機会を提供し、生産者はもちろん米関連産業全体の持続的成長を目指します。

GOOD LIFEフェア2026全体開催概要

- 【名称】 GOOD LIFE フェア 2026
- 【テーマ】 豊かな暮らしづくりとSDGs
- 【会期】 2026年9月25日(金)～27日(日)
- 【会場】 25日=10:00~18:00/27-28日=10:00~17:00
- 【開催規模】 東京ビッグサイト 西2~4ホール
- 【来場者数】 600社/750ブース
* 同時開催展を含む
約45000人(予定)



* 出展者アンケートで「非常に満足」「満足」と回答した出展者の割合

GOOD LIFE フェアの出展メリット

BtoC

豊かな食に感度の高い消費者に直接アプローチ
PRはもちろん直接販売・通販誘客・キャンペーン誘導

2025の出展満足度(*)は
過去最高の97%超！

BtoB

普段出会えないバイヤー・ビジネス層との接点創出
物量/掛け率だけでなく「ストーリー性を重視」のバイヤー動員

<以下、受賞・認定企業向けに販路開拓・マッチング支援メニュー提供（予定）>

【展示商談会への出展支援】

●朝日新聞社 GOODLIFEフェア

2026年9月25日（金）～27日（日） 東京：東京ビッグサイト

●外食ソリューションEXPO（居酒屋JAPAN）

2026年10月14日（水）～15日（木）大阪：インテックス大阪

2027年1月20日（水）～21日（木）東京：池袋サンシャインシティ文化会館

※その他、主要な専門展示商談会における出展支援

【マッチング・マーケティング支援】

●服部学園祭でのテストマーケティング支援（次世代人材およびOB人材とのマッチング）

2026年10月開催予定

●事務局主催のトップシェフとの商談会・交流会開催

2026年11月～2027年3月（開催予定）

●受賞・認定商品を活用したレストランプロモーション支援

2027年1月（授賞式後）～2027年3月（開催予定）

『「食べるJAPAN」 美味アワード2026』 開催実績 審査会・授賞式の様子



『「食べるJAPAN」 美味アワード2026』 開催実績 子ども審査会の様子



『「食べるJAPAN」美味アワード』のサポート実績



展示商談会出展・マッチングコーディネート支援

朝日新聞社GOOD LIFEフェアでの出店支援・飲食店による出展商品の求評活動支援

(2025年9月26日～28日)



飲食店がサステナブルな取組みで付加価値を高める方法とは

日時 9.28(日) 10:30-14:10

会場 東京ビッグサイト

参加費 無料 定員 100名

対象 新規集客、リピーターの獲得、店舗経営、メニュー作り

申込方法 9月18日(木)まで

その他 申し込み、入場券を会場メールでお知らせします。

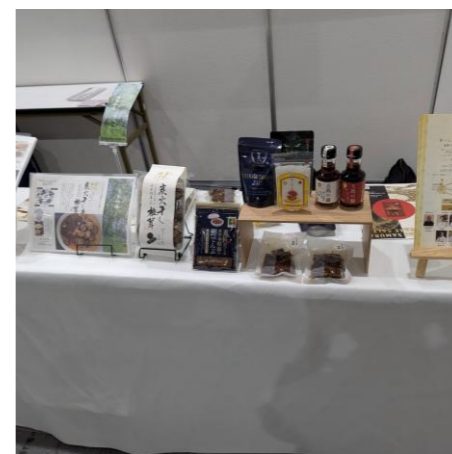


『「食べるJAPAN」 美味アワード』のサポート実績

展示商談会出展・マッチングコーディネート支援

・シェフとの個別相談支援

(外食ソリューションEXPO・居酒屋JAPAN 大阪 2025年11月26日～27日)



・食と酒のペアリングコーナー設置によるPR・シェフとの個別相談支援

(外食ソリューションEXPO・居酒屋JAPAN 東京 2026年1月21日～22日)



「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

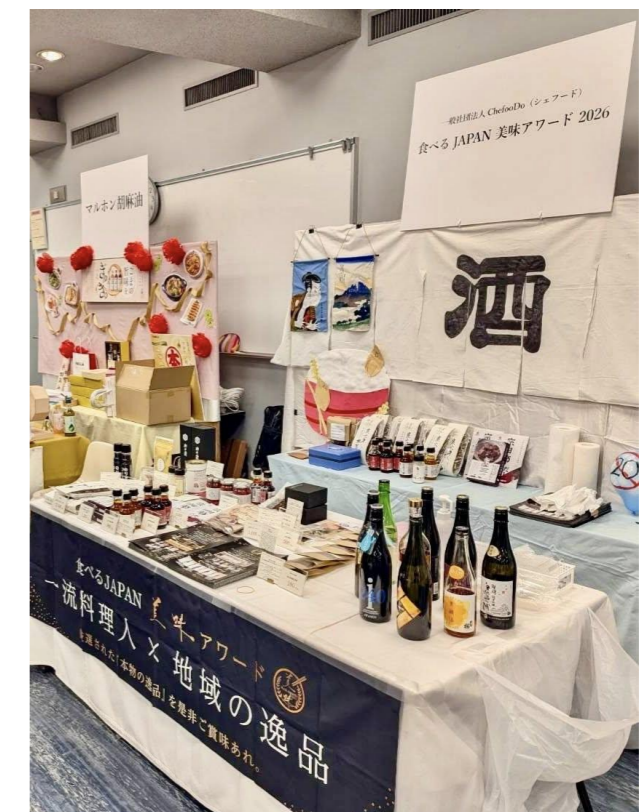
展示商談会出展・マッチングコーディネート支援
(香港フードショー-HKTDC Food Expo)
→バイヤーマッチング及び消費者直売実績



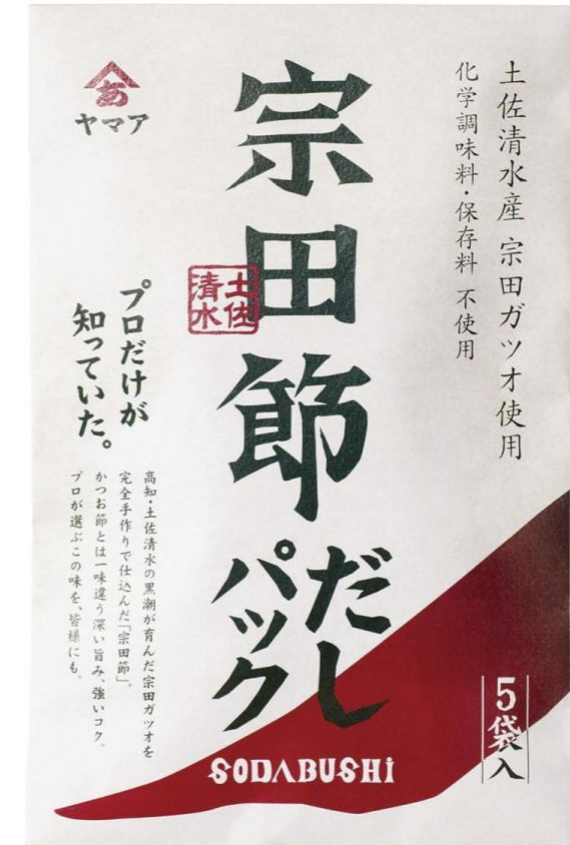
『「食べるJAPAN」美味アワード』のサポート実績



服部学園祭でのテストマーケティング活動・販売会の様子 2026年2月7日～8日



キッズ賞受賞商品が民間学童保育手作りお弁当メニューに採用
キッズ審査において鰹節削り体験などの食育活動も推進



美味アワードフェアの開催支援

- ・量販店・百貨店での美味アワードフェアの開催支援
(福田屋百貨店でのテストマーケティング展開 2025年4月～)

オンラインストアでのご注文のキャンセル期限について

2025年 04月 25日

【2025無料試食Donna】 Chef×Food×Do=ChefooDo



食の力で
「ココロ」をより豊かに

記事はこちら >>

食のショールーミングストア
Donna 2025.4.17(木) >> OPEN | FKDインターパーク店
2F大催事会場

スタッフコメント！

ご試食数No.1。しまんとの焼蜜芋を率いるchefooDoさん。ホルモン餃子は焼き立てで、すべておいしい状態でご試食いただけます。しまんと焼蜜芋は、お世辞抜きにちょーおいしい♡



みんなの笑顔を支えて
Chef×Food×Do=ChefooDo
社名の由来は
Chef/料理人が Food/食で Do/行動する

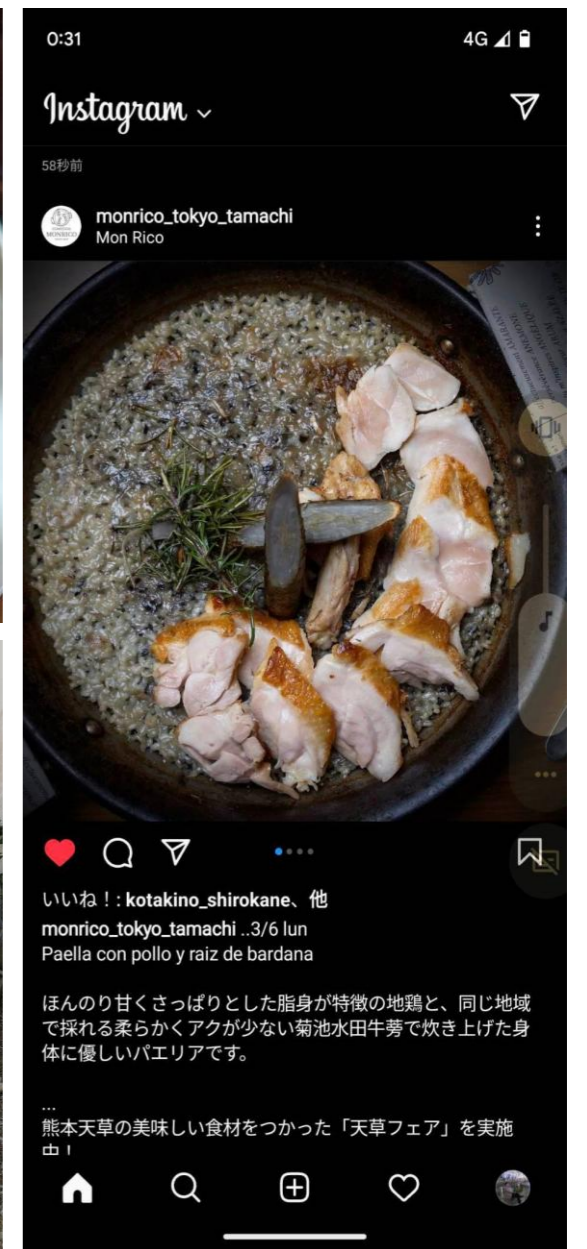


シェフドは、日本を代表する料理人(Chef)によって、料理人各々が培ってきた知恵と技術、そして見立ての力を一つの大きな「食(food)の力」とし行動することで、「食の大切さ」や「食の幸せ」、そして「食への感謝」を感じてもらうことをテーマに行動(Do)する団体です。

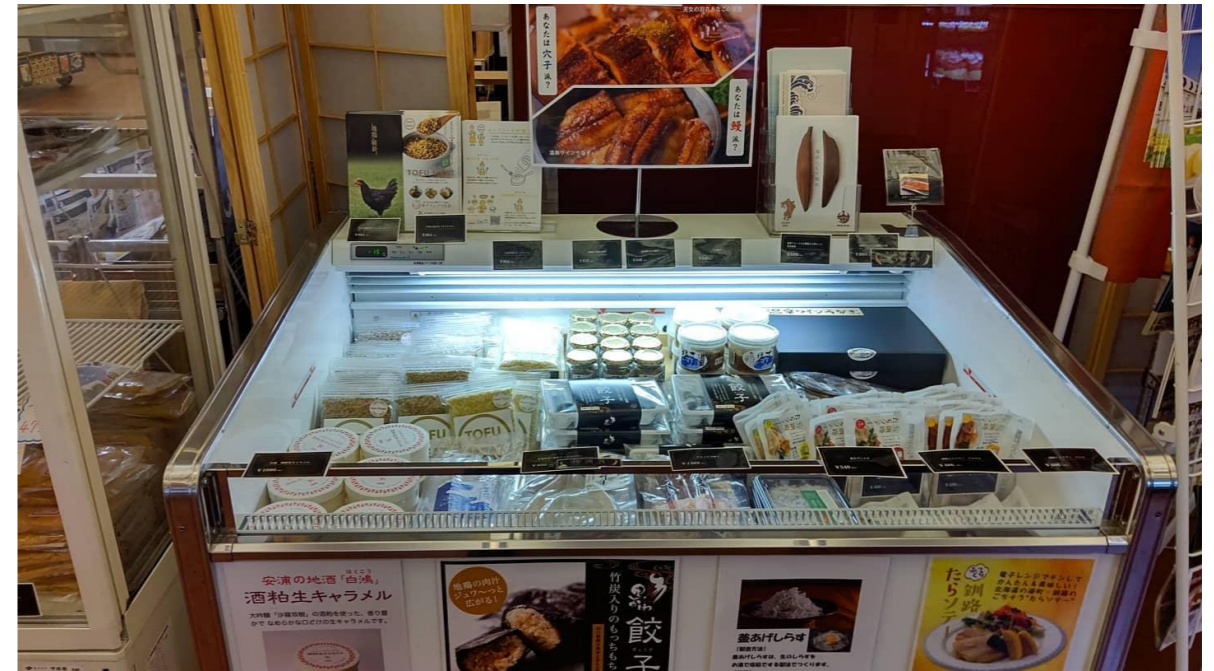
『「食べるJAPAN」 美味アワード』のサポート実績



レストランプロモーションコーディネート支援
→シェフ産地視察、メニューイン、インフルエンサーによるプロモーション支援実績



歌舞伎座木挽町広場におけるよる販売促進・PR支援



『「食べるJAPAN」 美味アワード』のサポート実績

歌舞伎座木挽町広場における販売促進・PR支援

歌舞伎座劇場内お食事処「花籠」でのメニューイン：花籠提供船弁慶御膳

歌舞伎座「歌舞伎茶屋」でのメニューイン：旬の歌舞伎蕎麦



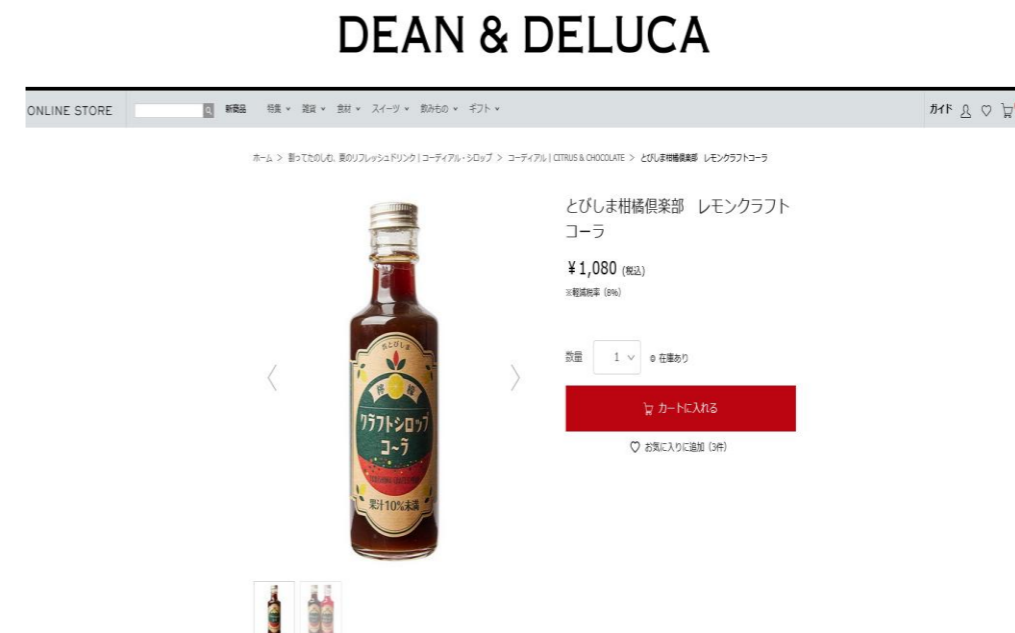
百貨店での美味アワードフェア開催支援 (伊勢丹新宿店 6階催物場での催事販売)

→歌舞伎座幕間市inISETAN×美味アワードフェアでコーナー展開



『「食べるJAPAN」 美味アワード』のサポート実績

- 小売店・セレクトショップでのコーナー展開支援
(DEAN & DELUCA 19店舗導入 & オンラインストア展開)
- 納豆カルネ、山の辣油等 鍋特集企画コーナーに採用
- クラフトレモンコーラシロップ、ピンクレモネードシロップ受注



会員制卸販売店舗でのチラシ販売で特集企画掲載

美味アワード

～未来につなげたい「美味しい味」を有名シェフが発掘する～

「美味アワード」とは、全国から応募された「食品」に対し、日本の一流シェフ集団が「美味しさ」を基準に公平な審査を行い、「美味しさ」の各種基準を満たしたものを認定・褒賞するプロジェクトです。

餃子のためにつくったタレが、様々な料理に使える万能調味料に!!

みそダレはお鍋のつけダレや焼き肉、野菜炒めに最適。マヨネーズとあわせてディップソースにも。ありそうでなかったこしょう酢は、揚げ物や酢の物、チキンソテーなど、かけるだけでいつもの味がワンランク上の味へ。



各
150ml

■万能調味料
【最強!みそダレ・こしょう酢】

卸 998円 (参) 1,200円

イメージ写真

熟成による旨味と生のプチプチ・つぶつぶした魅惑の新食感

日本伝統の赤酢と本醸造醤油で漬け込んで熟成させた生仕上げのマスタードです。プチプチ・つぶつぶした生食感が和食、洋食、中華料理、エスニック料理などの様々な料理に相性抜群です。



115g

■熟成 生マスタード115g

卸 485円 (参) 560円

イメージ写真

宇治石臼挽き抹茶をあますことなく召し上がっていただけます

普通型と書えば液状ですが、抹茶は繊細で湿気、熱、光に弱いので石臼で挽いた抹茶そのままを召し上げて頂くたく乾燥型にしました。夏の涼で石臼挽き宇治抹茶の香りとツルンッとした独特の食べごこち、心癒される風味を是非お楽しみください。



107g

■京くずきり

卸 448円 (参) 580円

イメージ写真

極限まで濃縮した甘味調味料 一滴でプロの味に変わる魔法

砂糖の代わりに使えるよう、糖度は限界ギリギリの50度に設定しました。時間をかけ濃縮度を高めた結果、製品の色は茶色になりました。砂糖の代わりの調味料として肉じゃがや煮つけに使えばプロの味になります。



300g

■稲垣美甘酒

卸 1,530円 (参) 1,760円

イメージ写真

『「食べるJAPAN」 美味アワード』のサポート実績



『美味アワード2026』（第6回）受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

『美酒アワード2026』（第1回）受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

受賞・認定商品の業界紙や卸事業者の社内報などで取り上げて頂きました

第5回美味アワード受賞者発表

一般社団法人C.A.P.E. Food & Beverage Japan (C.A.P.E. F&B) 第5回「食べるJAPAN」美味アワード2025 受賞者発表

「食べるJAPAN」美味アワード2025 受賞者発表

第5回「食べるJAPAN」美味アワード2025 受賞者発表

第5回「食べるJAPAN」美味アワード2025 受賞者発表

授賞	都道府県	事業者名	商品名
グランプリ	福岡	セイル・オン	ビーナッツスアフラウト
準グランプリ	福岡	アタカグローバルフーズ	福岡赤島産みくがき
準グランプリ	高知	友栄	ポカ(さとうきび蜜)
準グランプリ	静岡	西尾商店	蒲原いわし削り
審査員特別賞	神奈川	エスプリ	上善如水酒粕雪アイスマルク
	高知	菓子工房コンサルト	しまんと焼密芋(4個入)
	和歌山	紀州高下水産	紀州備長炭熟成干物セット
	高知	特選仁淀川生麦・山生	ジンジャーシロップスパイシー
	福岡	福岡漁業協同組合連合会	一本槍いか(刺先いか)
	熊本	ファームオリンピア	熊本産特別栽培温州みかんジュース(ストレート)
	熊本	フジナク	馬刺しと焼酎の晩酌セット【松】
	熊本	丸木水産漁業	漁師のゆめし真鯛
	岩手	丸福	宮古トラウトサーモン 水煮
	山形	山形酒造組合	山形旗香
JAPAN FOODS PROJECT賞	高知	ヤマサキ農場	ゆずたま
地域のかかやき賞	滋賀	社会福祉法人共生シンフォニーがんばカンパニー	きけすまからん
	兵庫	赤穂あらなみ塩	ARANAMI SAMURAI SALT
JALふるさとプロジェクト賞	京都	伊藤久右衛門	宇治抹茶だいき
おとりよせネット賞	高知	土佐あかうりーど	実生のゆず酒
	福岡	エンリッチ	愛作和牛(サガリ)
プレコフーズ賞	東京	万隆商事	愛知産新子70尾・60尾
	山梨	ふじさん牧場	ふじさんワインラム(精肉)
千趣会賞	熊本	こびらオリブ園	ハラペーニョ旨辛万能だれ Red
	高知	ヤマヤ	土佐清水宗田節味を育てるゆずポン酢
Shinanoys賞	高知	四万十ドラマ	きんとん菓林
SDGs賞	福井	高浜水産業振興協議会(高浜町産業振興課内 事務局)	SHE SO(まはた)
キッズ賞	鹿児島	西尾	焼つくだ煮
マリアージュ賞	神奈川	デリーター	おつけもの慶ココラボ、三浦サーモンキムチ
料理人が選ぶ美酒賞	岩手	南部美人	南部美人 純米大吟醸生原酒 Super Frozen
ネクストブレイク賞	広島	まざあーずうーむ	黒にんにくペースト
	和歌山	みかんのみっちゃん農園	みかんのみっちゃん農園のギフトBOX(仮)

日本酒スタイルリスト

島田律子のSAKEスタイル

109 日本酒も受賞! 『食べるJAPAN 美味アワード2025』

日本のトップシェフたちが審査員を務めるコンテスト「食べるJAPAN 美味アワード2025」。

故・服部幸應(服部栄養専門学校元理事長、校長)審査委員長をはじめ、片岡謙氏(リストラ・リアルポルト)オーナーシエフ、中嶋貞治氏(新宿割烹 中嶋)店主・料理長、野崎洋光氏(和食料理人)、日高良実氏(A.C.Q.U.A P.A.Z.Z.A)オーナーシエフ、箱野雄二氏(銀座ろくさん亭)、脇屋友詞氏(Wakariya 一笑天茶樓)オーナーシエフなど、そうそうたるメンバーが審査員に名を連ねます。他、食のプロ、バイヤー、メディアの審査員様もあり、層越ながら私も審査員を務めさせていただきました。

このアワードが創設された大きな目的として、「未来につなげる美味い」食を発掘していくこと、広めていくきっかけを作ることがあります。そのためアワードが定める「美味い」の基準には「味」「品質」という重要なフアクターに加え、「地域食材・地域特性の活かす方」、食品や企業の背景にあるストーリー、SDGsが定めるゴールに対する取り組み「未来の消費者である子どもたちに食べさせたいか」等も審査基準として重視しているのです。

実際に私も今まで経験した(日本酒)の審査とはまったく違う視点に、最初は戸惑いを感じつつも、その商品の背景にまで思いを馳せ評価をする「これこそが真の評価なのではないかと、生産者さんの思いを噛みしめながら審査をさせていただきました。」

このコンテストには、日本酒も多数出展。そして「審査員特別賞」には、山形県酒造組合が開発した、地理的表示GI「山形のフラッグシップ」で、日本の最高峰を目標にした純米大吟醸「山形旗香」(山形県酒造組合)が受賞! シェフの評価としては、「コクがあつてリッチな味わいが素晴らしい」米の旨味がとても美味いといった味わいへの評価の他、「バスケイジラベルがきれいな色ですね」など、テーブルで映えるボトルデザインも評価を得ていました。

【料理人が選ぶ美酒賞】には、今話題のしぼりたての生酒を瞬間冷凍させた「凍眠生酒」から「南部美人 純米大吟醸生原酒 Super Frozen」(南部美人)が受賞! 「新しいお酒の可能性の広がりを感じる」300ml瓶の商品サイズもよし、「付加価値が付きまします」と、そのフレッシュな味わいへの評価もさることながら、テクニカルな技術により生まれた新たな価値が高評価に繋がりました。

他にも「J.A.S.I.ふるさとプロジェクト賞」に「実生のゆず酒」(高知酒造)が、「食べるJAPAN 美味アワード2025」認定商品に、「銀嶺 月山 純米吟醸 月山の雪」(月山酒造)、「帝松 THE SAITAMA」(松岡醸造)が選ばれました!

今日日本酒は、料理とのペアリングの提案が叫ばれています。シェフから評価を得た、ということは大変意味のあることだと思います。

あらためて、受賞された皆様、おめでとうございます! これを励みに、ますます一流シェフをうならせる美味いお酒を蒸しみにしております。

【審査員特別賞】「山形旗香」。水の流れやみずみずしさを表現したラベルデザインは世界的工業デザイナー奥山清行氏(山形市出身)

【料理人が選ぶ美酒賞】「南部美人 純米大吟醸生原酒 Super Frozen」。「凍眠生酒」は搾りたての味わいをそのまま封じ込めた生酒です

審査員の片岡謙氏(右から2人目)を囲んで、山形県酒造組合から羽根の仲野益美社長(真3人目)、「凍眠生酒」を手掛けるトミンサケカンパニーの前川達郎社長(右)

昨年12月5日に都府で行われた「食べるJAPAN 美味アワード2025」授賞式にて審査員や受賞者の集合写真。前列右から、故・服部幸應専門学校 服部古彦理事長、中嶋氏、1人おいて片岡氏、1人おいて脇屋氏

たる 30

1日当たり約300円で売上伸ばす

専門情報がギッシリ!!

外食を速く深く 有益な情報で差をつける!

外食日報

外食産業の今を伝える

お申し込みは当社ホームページ <https://gaishoku.co.jp/> で検索

購読料: 年間77,880円 半年40,700円
発行日: (消費税込み) 月曜～金曜 (土日祝は除く)
発行形態: 特設サイトの専用ビューワーから閲覧 お申し込みはこちら

『「食べるJAPAN」 美味アワード2027』の事業説明会（オンライン）

【『「食べるJAPAN」 美味アワード2027』オンライン事業説明会の概要】
<https://taberujapan.com/seminar/>

◆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

◆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



運営者名 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

info@taberujapan.com

<https://taberujapan.com/award/>