



中小機構連携企画
「料理王国100選」2025年版
の紹介

2024年6月21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

メディア「料理王国」 概要

1994年創刊から30周年。一貫して一流シェフのインサイト（洞察力）を言語化し、時代に合わせた発信で食文化の進化やトレンドを総合的に高品質な料理視点で伝えてきました。



創刊号1994.1



創刊9号1995.5



Bouquet



100年以上ある野菜とハーブの畑は、エノワから半世紀ほどの歴史に由来。多岐にわたるスタッフ全員が毎季に開いている。毎朝畑を回り、収穫してきたその時々の旬の産物がブーケとして仕入れられる。

ストーリー

「畑の今の姿を伝える野菜とハーブのブーケがテーブルに生けられ、一度下げられたのちにコースの後半で料理として再び提供される。エノワのテーマ「ファーム・ドレッシング(畑主導)」を伝える一品。

素材とテクニック

畑にある時々の野菜を、炭火または焦がしバターでマリネに調理し、風味を凝縮させる。この時期は3月で、黒味のはっきりと異なる3種のケールの組み合わせが印象的。黄色いソースはターメリックとヨーグルト。ヨーグルトは由布院チーズ工房のもの。



1. 焦がしバターをガスコンロの炭火で、3分程度焦がす。2. ケールの芯を削ぎ取り、葉を洗い、水気を拭き取る。3. 香辛料の炭火で焼く。4. 葉の芯の炭火で焼く。5. 白米、鶏肉の焦がしバターでマリネ。6. ターメリックとヨーグルトのソース。7. 鶏肉を焼く。8. 日本産のチーズ。



ENOWA YUFUIN タシ・ジヤムツオ

主導は畑、料理人は合わせて動く側。日々変わる素材の声に耳を傾け、寄り添う



ENOWA YUFUIN (Photo: Haruka Akagata)

なぜこんなに圧迫物？おいしい料理の裏面を徹底紹介

料理王国

6 CUISINE KINGDOM 1994.2024 VOL. 324

圧倒的においしい料理

おいしい料理が、おいしい理由
ムール貝とエビ、旬の野菜の「フレンチ・クラム・ドゥーブル」
ムール貝、エビ、旬の野菜の「フレンチ・クラム・ドゥーブル」
ムール貝、エビ、旬の野菜の「フレンチ・クラム・ドゥーブル」
ムール貝、エビ、旬の野菜の「フレンチ・クラム・ドゥーブル」

私が打ちのめされた料理
「クリエイティブな美味」の現在
フレンチ・クラム・ドゥーブル、クラム・ドゥーブル
おいしいに終わりはなく
フレンチ・クラム・ドゥーブル

師匠と弟子の物語
料理研究、高橋勉と弟子たち



「畑に伸びる料理」のメニューでゲストを魅了。著名「フレンチ」の由来は、チーフの「畑」の物語。



登録者数約 **19万**
動画数 **782**本

<https://www.youtube.com/@fooverjapan>



料理王国

@fooverjapan · チャンネル登録者数 18.5万人 · 775 本の動画
トップシェフが、後世に伝えたい食の知識・技術をYouTubeで紹介。...さらに表示
cuisine-kingdom.com、他 4 件のリンク

登録済み

ホーム 動画 ショート ライブ 再生リスト コミュニティ

おすすめ



【老舗料亭 菊乃井】営業前の準備から営業中の厨房に密着！ | 菊乃井本店 | 【日本料理】 【和食】 ...

6.3万 回視聴 · 3 日前



外パリッ！中ジューシーなクリスピーチキンの作り方 | 中国菜feve. | 【料理王国 Cooking Studio...

4722 回視聴 · 1 か月前



アル・ケッチャーノ奥田シェフの商品開発 | 【ベスカトーレ】 【ヴァチナラ】 【プリマパスタ】 ...

9555 回視聴 · 11 か月前

人気の動画 ▶ すべて再生



【100万回再生】陳建一シェフ「究極の麻婆豆腐」 | 赤...

255万 回視聴 · 2 年前

字幕



巨匠 天ぶら職人の「人参のかき揚げ」 | てんぷら近藤 | ...

75万 回視聴 · 1 年前

字幕



フライパンとグリルで作る、ふわふわもちもち「ナポリ...

51万 回視聴 · 2 年前

字幕



14年連続ミシュラン三ツ星「菊乃井」営業風景 | 【厨...

47万 回視聴 · 1 年前



ミシュラン三ツ星「菊乃井」野菜の煮き合わせ | 村田 吉...

46万 回視聴 · 1 年前

字幕

【「知識」を超え「技術」を超えて人と料理の関係を考える雑誌】
というキャッチコピーを掲げ創刊した『料理王国』。
現在ではレシピや技術、食材情報や料理店の情報を発信するだけでなく

【料理人と社会をつなげ料理を面白くするメディア】

【食の未来を形作る為の情報とインスピレーションを提供】

していくことを目指しています。



●料理人の役割再定義

- ・ 優れた食材を見極め、生産者と消費者をつなぐ
- ・ 良質食品（食材）を製造供給する事業者へ意見評価し、持続可能な生産をサポート

●料理と地域文化の関係の明確化

- ・ 環境、農業、建築、デザイン、歴史、生物学、観光、地質学、文化人類学など、多岐にわたる専門分野との結びつきに料理を通し、地域創生をはかる

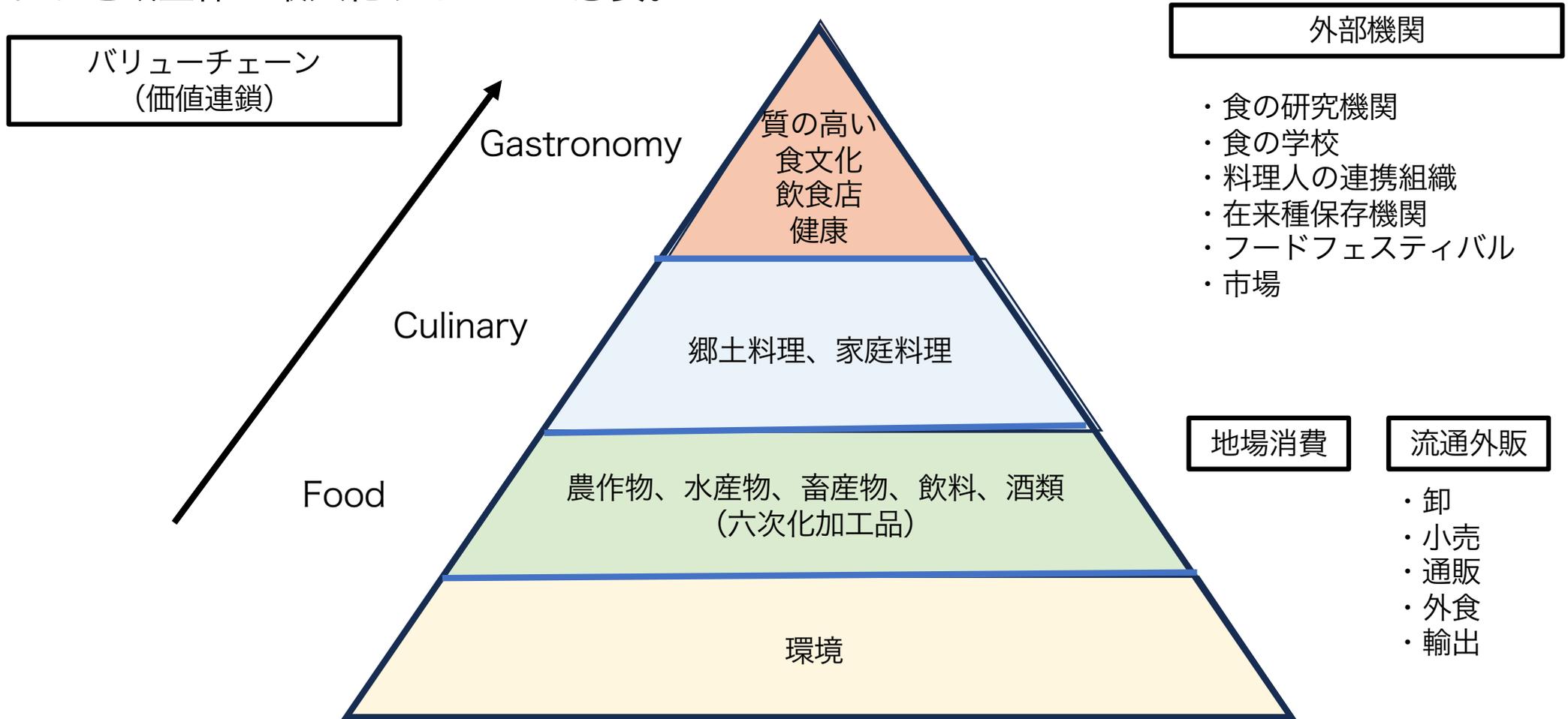
●料理の総合的価値の向上

- ・ 料理人が自分たちの仕事を通じてさまざまな分野に影響を与える

参考) 地域一体型ガストロノミーの概念

定義：ガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズムのことをいう。 ※国土交通省観光庁HPより

農林水産だけではなく、観光、宿泊、環境、建築、歴史、生物・地質学、文化等全てに関わり地域全体で最大化することが必要。





美食都市研究会はガストロノミーと都市の関係を具現化する「美食都市構想」を推進するための準備的な研究会として発足しました。本研究会においては、ガストロノミック・シティ＝美食都市の定義と評価基準を定め、美食都市に基づいた都市政策やまちづくりについての戦略性と方向性を提言いたします。

2024年は金沢市、鶴岡市、京丹後市、帯広市、雲仙市が受賞しました。 <https://cuisine-kingdom.com/gastronomy/award>



鶴岡市
橋爪紳也審査委員長より、皆川 治市長に賞状とトロフィーを授与



京丹後市
美食都市アワード2024受賞式および中山 泰市長による記者発表会を開催
ふるさと納税でのPRに活用





三井不動産とのパートナーシップにより、三井不動産の運営施設等の活用（ポットラック八重洲）をしながら食のイノベーション創出や地方経済事業開発、社会課題解決に繋がる食材のユースケース創出や認知拡大を推進します。

プレスリリース

- ・料理王国100選入賞発表と内覧会（検討中）
- ・未来の食ビジネスラボの場提供（検討中）
（事業投資家、専門家、大手企業、関連事業者）
- ・地域ビジネス発表の場（検討中）





こんな方におすすめ

地方公共団体、NPO法人、民間企業など
地域づくりに取り組まれている方
観光業・飲食業に携わる方 農水産物生産者
地域づくりに関心のある学生、研究者

SHONAI YAMAGATA

奥田塾
奥田式 地域マネジメントプログラム

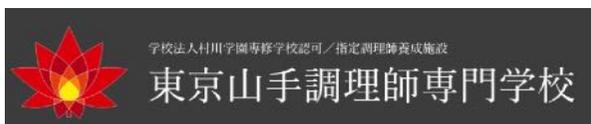
講義&実践! 地域創生のレシピ

たった一つのレストランから
食で山形県庄内地方を再生させた
『アル・ケッチアーノ』奥田政行の
地域マネジメント術が学べる
食の地域プロデューサー養成講座

運営協力: 料理王国

奥田塾とは	使命	奥田式メソッド	学びの特長	講師・参考書
講義内容・日程	募集要項	事前説明会	FAQ	お問い合わせ

【地域マネジメントプログラム】[奥田塾](#)
地域食材や文化を伝えるデスティネーション（目的地）レストランが日本全国に次々と誕生しており、これらの高水準レストランは地域外から人とマネーの流入を促し地産消費を促進し、地域経済に循環をもたらす重要な役割を果たしています。奥田塾では、山形県庄内地方を一つのレストランから食を通じて再生させ、地域経済の循環を生み出すシンボルとなった[奥田政行](#)シェフが生み出した、『奥田式地域マネジメント理論』を学びます。塾生たちは地域の食を起点にして、地域再生の輪を全国に広げるための仲間づくりと活動の支援を目指します。



学校法人村川学園専修学校認可/指定調理師養成施設

東京山手調理師専門学校



武蔵野学園

武蔵野調理師専門学校

文部科学大臣認定 職業実践専門課程(該当全学科)

tsuji



【専門学校連携】
未来のシェフ、料理人を育成する調理師専門学校と連携。新製品の使用アンケート等をフレッシュな視点で意見収集。シェフによる食材勉強会だけではなく、レシピコンテスト開催も協力体制があります。

『料理王国』の様々な取り組み

キッチンスタジオ・料理教室

料理王国
CUISINE KINGDOM

料理王国が直営する料理教室&キッチンスタジオ“FOOVER”。
トップシェフやパティシエから[直接学べる料理教室](#)として好評。キッチンスタジオとして
動画撮影・試食会イベントも実績があります。
阪急大阪梅田駅より徒歩1分(茶屋町口)の好立地。



延べ講師数

200

名以上



ポンテベッキオ
山根シェフ



プレスキル
佐々木シェフ



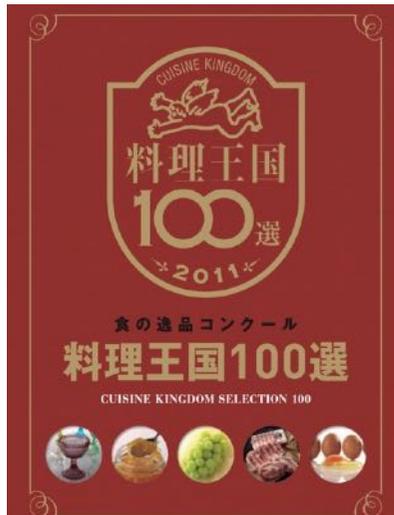
京料理たか木
高木シェフ



柏屋
松尾シェフ

「料理王国100選」 概要

『料理王国100選』の歴史

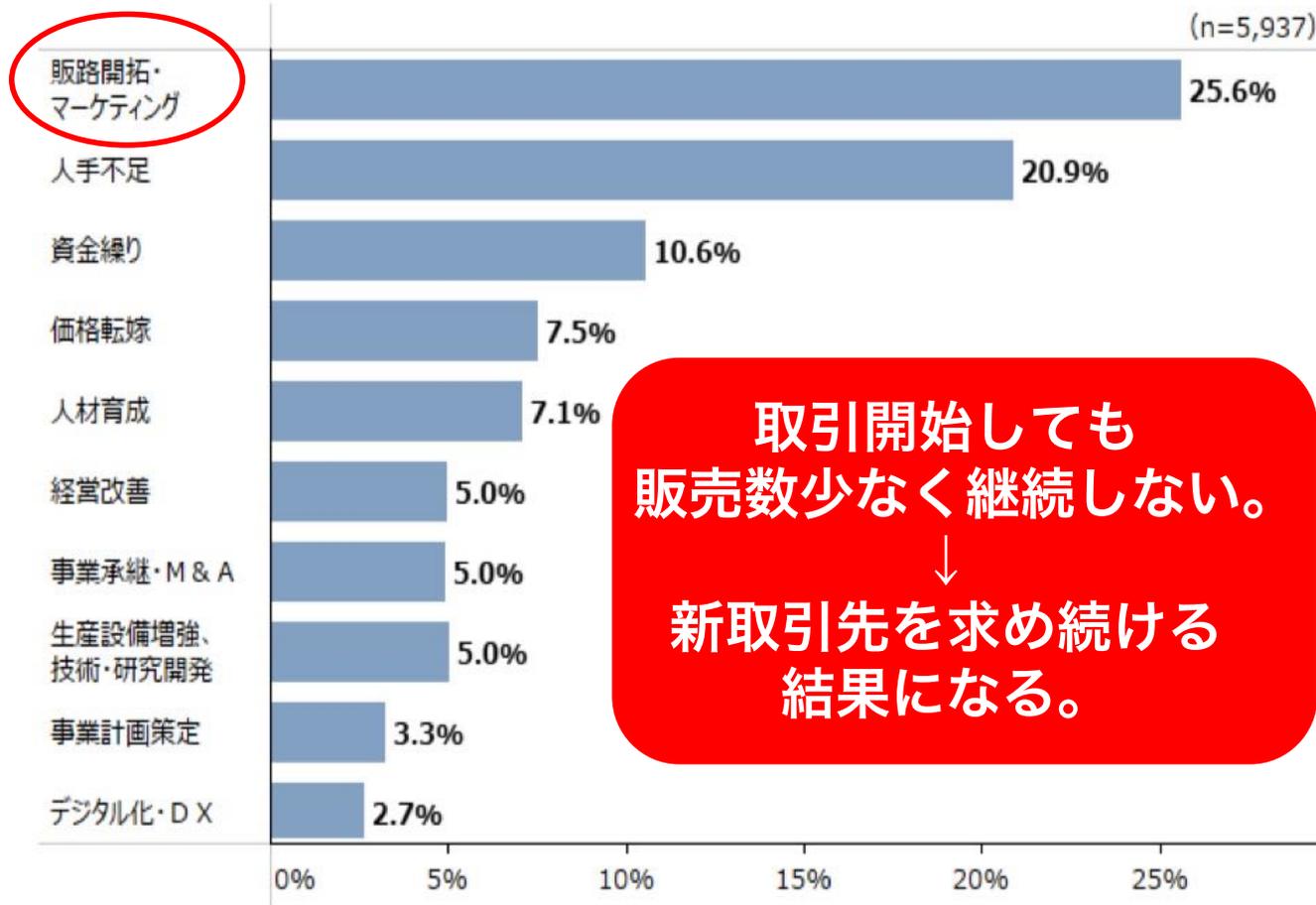


2011年に雑誌企画としてスタート。
 当時、食品品評会は海外がメイン。日本主導の品評会立案と百貨店での展開を目的にしていました。
 2016年には三越百貨店での店頭販売や催事展開、海外ではスペインの「マドリッドフュージョン」展示会で日本食品として紹介。
 その後、企業連携展開をイベントで行なっています。
 コロナ禍には、事業者販路支援を目的にオンライン商談会を開催しました。
 今後も **プロ目線での評価とPRをベースに食品事業者の課題解決**の為
 新たな展開を図っていきます。



『料理王国100選』の目的→食品事業者の課題を解決

小規模事業者が重要と考える経営課題（上位10項目）



取引開始しても
販売数少なく継続しない。
↓
新取引先を求め続ける
結果になる。

販路開拓に必要な事

- 商談会だけでは不十分！
- ・バイヤーの興味を持たせる事
→ 話題性・印象付必要
 - ・商流を作る為に
→ 提案を通す事が必要

なぜ提案が通らないのか？

- ・相手が探しているコトと違う
- ・他事業者との比較
- ・相手先の理解不足
→ 訴求点の伝え方が不足など

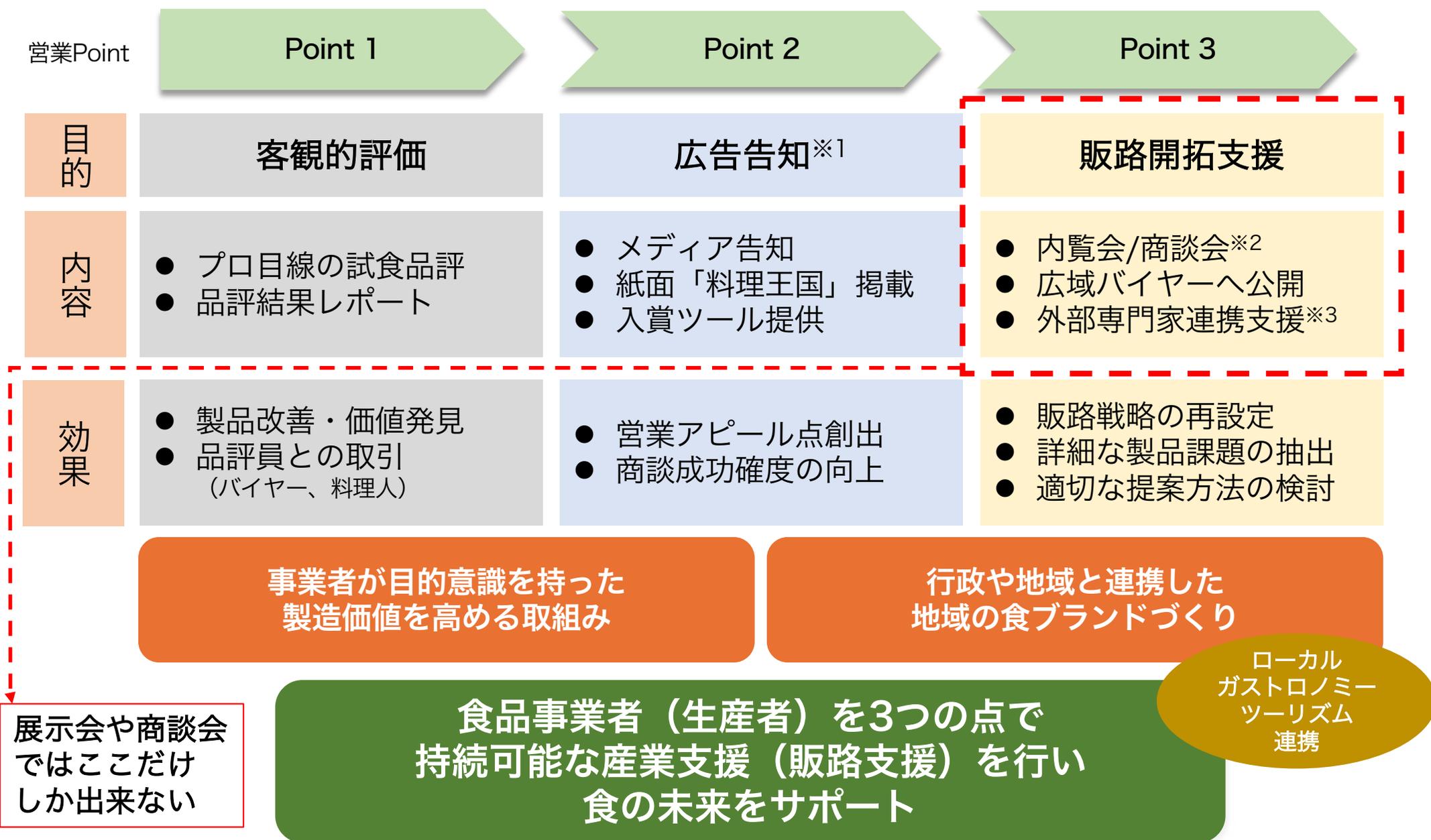
【接点作り】の前に必要な事

- ★ 自社（製品）価値の発見と開発
→ 製品改善
→ 新市場創出（例：鰻蒲焼）
- ★ 事業者自らが目的意識を持つ

資料：EYストラテジー・アンド・コンサルティング（株）「小規模事業者の事業活動に関する調査」（2023年12月）

中小企業白書2024年度概要（中小企業庁）よりデータ引用

『料理王国100選』の効果



食の品評会『料理王国100選』概要

製品評価

料理王国
CUISINE KINGDOM

2010年から14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

書類選考通過品を二次選考審査品として、食のプロ（シェフやバイヤー）の品評委員が試食品評

●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（独創性、差別性）
5. 商品の良さが理解されやすい事（一般的にわかり易く）

●優秀賞

加点で上位10商品は「優秀賞」として特別に評価。特典として[YouTube動画](#)でアピールします。

●落選について

落選基準は、5項目合計平均より下回った場合の絶対評価になります。（2023年は2商品落選）

惜しくも落選した場合、次年度のエントリーに**審査料無料で再エントリー**できます。

再エントリーはリニューアル品、別製品でも可能です。



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

『料理王国100選』特別賞

中小機構選定「ローカルキング賞」

中小機構は、国の中小企業政策の中核的な実施機関として、中小企業のさまざまな課題に対して支援メニューを提供している独立行政法人です。食品を製造される中小企業へ、全国で活躍してほしい期待感を主軸に選定されました。



白ワインにあう北の生マリネ
株式会社中井英策商店

料理王国100選選定「未来ラボ賞」

現代は様々な食が溢れています。しかし食の未来はどうなるのでしょうか？

環境負荷を与えていないか、持続性ある食材なのか？日本食文化をどう発信するか？地方で消えゆく食を残したい等の想い。そして新技術で作った新しい食やスタートアップによる創出。

そうした課題解決や残そうとする努力、未来に向かってより良くしたい意志等、意義あるテーマを持つ食材・製品・企業姿勢に対して応援する特別賞を設定しました。



本棒鱈
株式会社うるこ市



セタナ・オーガニック クリーム
コンディトライ・エルトベーレ

審査時のリアルなコメントを簡単にまとめ報告いたします。
なお、より詳細なレポート【競合分析、個別審査(バイヤー、シェフ混合3名)、商品課題に対するコンサルティング】は別途料金で対応致します。

「料理王国100選」品評会 総合評価

・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。黒ハンペンは美味しかった。

・パッケージ表面で添加物不使用などのこだわりがもっと伝えられるとなお良い

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	独創性(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

審査最大値30点

広告告知：『料理王国100選』入選ツール

入選ロゴ・認定証を1年間に限り、無償でお使いいただけます。



プレスリリース



プレスリリース(自社HP)



様々な販促物



商品にロゴ添付

広告告知：事業者 PR掲出例1

展示商談会での掲出例



広告告知：事業者 PR掲出例2



イベント(のぼり)

自社カタログ

きんぎのいずし 中井英策商店 2024/02/11 ...

先日、料理王国100選2024にてローカルキング賞🏆を頂いた#白ワインにあう北の生マリネ

お酒のお供に食べても美味しい🍷冷製パスタやフランスパン🍞にタレを絡めると残らず召し上がれます👏

販売📍中井英策商店
北海道どさんこプラザ札幌店
伊達観光物産館 道の駅

パスタのレシピはこちら📖👉

🗨️ 1 🔄 11 🍷 90 📊 1394 📌 📄

片倉小十郎重綱@伊達武将隊 2024/02/15 ...

SEASON殿が販売してある「三陸海藻バター」が料理王国100選に入賞してある、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ある故是非ご賞味あれ!

#バター #水産 #料理王国

🗨️ 🔄 17 🍷 81 📊 1285 📌 📄

料理王国100選に宮崎県産7商品選定!

料理人を対象とした「食」の専門誌「料理王国」が主催する「料理王国100選」に宮崎県からエントリーした7商品が入選しました!シェフ、バイヤー総勢43名の品評員が「商品概念」「デザイン」「味わい」「活用可能性」「価格」「おすすめ度」について厳選なる審査を行い、国内外100を超えるエントリーの中から選ばれたものです。今後は、販路開拓や商品提案レポート、料理王国に関連するメディアに掲載される等の特典があります。入賞された事業者の皆様、おめでとうございます。



Information

みやざきフードビジネス相談ステーション
☎0985-89-4452 FAX: 0985-89-4468
電話による事前の相談予約が必要です 受付時間: 平日 8:30 ~ 17:15 (12:00 ~ 13:00 は除く)
(公財)宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課
〒890-0811 宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンシアファ香番館(KITENビル)3階
相談対応時間: 月曜日~金曜日(9:00~17:00) 木・土・日・祭日及び月曜日は除く
※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。

行政サポートとの連携

入賞ロゴは自由に使えます。

活用&成功事例（バイヤー様との取組み例）

2022年6月8日～

「料理王国100選フェア」



プロの目と舌が選んだ逸品

料理王国100選



日本経済新聞

新聞・夕刊 LIVE Myニュース 日経

トップ 速報 オピニオン 経済 政治 ビジネス 金融 マーケット マネーのまなび テック 国際 スポーツ 社会・調査 地域

JFLA、「料理王国100選」の認定商品が「自然食品F&F」首都圏13店舗で販売開始

企業：JFLAホールディングス 産業：商社・サービス
2022年5月23日 11:11



発表日:2022年05月23日

トップシェフと現役食品バイヤーが品評する「料理王国100選」の認定商品が「自然食品F&F」首都圏13店舗で販売開始。

※ロゴは添付の関連資料を参照

株式会社JFLAホールディングス（本社:東京都中央区、代表取締役社長:檜垣周作）が発行する料理専門雑誌『料理王国』は、シェフが発起人となり1994年に創刊以来、料理人が真に求める情報をいち早く伝えてきました。12年目を経て料理王国が主催する食のプロによる品評会『料理王国100選』において、入賞品から選定された商品を2022年6月8日よりエフアンドエフシステム株式会社の運営する食材店「自然食品F&F」の首都圏13店舗にて販売いたします。

※参考画像は添付の関連資料を参照

■トップシェフと現役食品バイヤーによる「料理王国100選」の認定商品が「自然食品F&F」首都圏店舗で展開

首都圏の「自然食品F&F」店舗にて「料理王国100選」入賞品から選定された良質な商品を販売するフェアを展開。

安全で良質な食品を求める「自然食品F&F」のお客様に、食のプロが品評する「料理王国100選」の入賞商品を実際に店舗で購入できる機会を創出。「料理王国100選」品評会では、入賞商品の雑誌掲載だけでなく、全国の良質な食品の販路拡大にも貢献いたします。



満足度

リピーター 約4割 (2022年応募実績)

販路開拓実績



「料理王国100選2014」認定
有限会社吾妻食品【うまくて生姜ねえ】
認定後商品キャップへ料理100選のロゴをプリント
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

仕組み上マッチングや採用実績確認が取りにくく
しかしながら100選入賞のPR効果がある事は
申込リピート事業者が多い事が一つの証明となります。

実力ある
トップ料理人を
中心に審査



レストラン

ホテル

Magazine

お気に入り

ミシュランガイドレストラン > 日本 > 東京 > 東京 レストラン > 虎白/Kohaku



小泉 瑚佑慈

虎白
店主

2003年より、石川秀樹氏の独立により創業された「神楽坂石かわ」にて研鑽を積む。2008年より現在まで、「虎白」の店主を務める。



虎白/Kohaku

新宿区神楽坂 3-5-5, 東京, 162-0825, 日本

¥ ¥ ¥ ¥ ・ 日本料理



お気に入りに保存する

ミシュランガイドのビューポイント

☆☆☆ 3つ星：特別な料理

技と味の重なりを見極め、独自の料理を編み出す小泉瑚佑慈氏。とりわけ斬新な食材の組み合わせに個性を見せる。松葉蟹にキャビア、ふぐの白子にトリュフ、わらび餅にココナッツを合わせるなど、和と洋の融合が「虎白」らしさ。ここにしかない料理を念頭に、従来の概念にはない新味を生み出している。

料理王国100選 審査員 (シェフ2024年版)



松本 良英

Apiosteria (レアピオステリア)
オーナーシェフ
2022年にオープンした「レアピオステリア」のオーナーシェフ。現在もミラノと東京を行き来し、現地の洗練されたネオ・オステリアを楽しむことができる。



内田 達仁

M_Mugen (エム_ムゲン)
シェフ
完全予約制の店舗「M_Mugen (エム_ムゲン)」は、2022年銀座にオープン。本番上海で学んだ中国料理の豪快さに、繊細さを加えた料理を味わうことができる。



堀江 毅

タストゥー
オーナーシェフ
2015年南麻布にオーナーシェフとして「タストゥー」をオープン。食材を通じて感じられる四季折々の香り、色、温度を大切に料理を楽しめる。



鈴木 広明

赤坂四川飯店
四川飯店総料理長
日本各地に四川料理を広めた「四川飯店」グループの総料理長。2020年には、各分野において卓越した技能を持つ人に贈られる「現代の名工」に選出される。



小林 武志

KOBAYASHI
シェフ
2024年に新しくオープンする「KOBAYASHI」のシェフ。素材を活かした丁寧かつ美しい中国料理を提供します。



室田 拓人

ラチュレ
オーナーシェフ
2016年オーナーシェフとして「ラチュレ」を表参道にオープン。狩猟免許を取得し、シェフとハンターのそれぞれの視点からジビエを取り巻く課題に向き合っ



池尻 綾介

マ・キュイジーヌ
オーナーシェフ
2019年西麻布に「マ・キュイジーヌ」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。



秋山 能久

六雁
総料理長
銀座にある「六雁」の総料理長。食を切り口に、地方と人をつなぐ架け橋として活動の幅を広げ、2023年には東京都観光大使にも任命される。



井伊 秀樹

炭火割烹 白坂
店主
2014年赤坂に「炭火割烹 白坂」をオープン。シドニーやニューヨークなど海外での活動も長く、豊かな感性で生み出されるお料理が楽しめる。



高良 康之

ラフィナージュ
オーナーシェフ
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、コンテストの審査員、人材育成など、幅広く活躍中。



伊藤 龍亮

炎水
店主
2020年中目黒に「炎水」をオープン。全国から厳選して仕入れた食材を元に、瞬間の美味をとらえる日本料理に妥協のない姿勢で取り組んでいる。



志村 幸一郎

てんぶら小野
店主
「てんぶら小野」、完全予約制の店舗「銀座 天音 志村政」の店主。日本はもとより、世界でも「心」のてんぶらを掲げる取り組みを進めている。

専門家含むバイヤー
計

12名

「料理王国」だからこそその
審査料理人メンバー

料理王国100選 審査員 (バイヤー2024年版)



吉住 美奈子
DEAN & DELUCA (株) ウェルカム

DEAN & DELUCA



清水 達也
(株) エムアイフードスタイル クイーンズ伊勢丹

QUEEN'S ISETAN



谷井 正樹
エフアンドエフシステム (株)



大宮 良介
(株) ハーモニック



青田 宏幸
(株) 紀ノ國屋

KINOKUNIYA



今澤 知江
(株) ふるさとサービス



松崎 晴雄
(株) SAKE マーケティングハウス

SAKE Marketing House



大堀 二三男
(株) 明治屋

MEIDI-YA



酒井 学
(株) ヨドバシカメラ

ヨドバシカメラ
www.yodobashi.com



丸岡 史明
(株) まるおか

maruoka



梅田 志保
ジュビターショップチャンネル (株)

SHOP CHANNEL



岩城 紀子
Smile Circle (株)

Smile Circle™



真野 重雄
(株) 三越伊勢丹

ISETAN
MITSUKOSHI



あおい 有紀
和酒コーディネーター 酒サムライ



専門家含むバイヤー
計

14名

審査バイヤー以外にも
品評商品情報を共有

料理王国100選 スケジュール

日程	内容
7月26日	100選公募 上期募集締切
8月7～8日	上期 試食品評会 @東京
9月5日	前期入賞 WEB発表
9月中～下旬	検討中【100選展示会（内覧会）イベント開催 @東京
9月20日	100選公募 下期募集締切
10月2～3日	下期 試食品評会 @東京
10月26日	後期入賞 WEB発表
11月～	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）
	優秀賞受賞者の取材
2025年1月	2025年2月号（1月6日発売）100選2025年版入賞発表
	優秀賞動画YouTube発表／プレスリリース

2025年版（2024年審査）公募要項

●試食品評会開催日

前期 2024年 8月7日(水)～8日(木)
後期 2024年 10月2日(水)～3日(木)

●応募方法

<https://ck-inc.net/100item entry> 基本的にWEB受付となります。

一次募集 **2024年 7月26日(金)応募締切**

二次募集 2024年 9月20日(金)応募締切 ※締切日前に受付を終了する場合があります。

●審査対象

- ①自薦又は応募品: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
- ②料理王国が商材発掘を目的として、取材等から特に選定する食材

●審査例

- ・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
- ・生産者の伝統の技ならではの食材・製品・加工品や希少食材
- ・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
- ・＜「料理王国」として特に審査対象品に期待するもの＞
- ・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)
- ・地方発、地域活性化を象徴するような製品
- ・食の新しい試み、未来へのイノベーションを起こすような製品

中小機構
特別割引10%

申込みの際に必ず「中小機構割引」と明記ください。

●応募後の流れ

- ・上記WEB受付の後、その情報をもとに書類選考(一次選考)を事務局で致します。
- ・書類選考通過品は8月、10月開催の試食品評会に進みます。(この時点で応募料が発生します)
- ・試食会後は簡易品評レポート提供と掲載誌校正依頼を都度行います。

●落選

- ・審査最低点に満たなかった場合、落選となり誌面掲載致しません。その場合、翌年に無償で再エントリーできます。

●応募料

110,000円(税込)/1品 (一次選考通過後に発生)

●問合せ先

(株)JFLAホールディングス 事業開発室「料理王国100選」事務局

Tel: 03-6861-6101

info-100@cuisine-kingdom.com

担当: 中村

ご清聴ありがとうございました。
以下より詳細ページにアクセスできます。

