2024年度 オンライン企画説明会
「販路開拓サポートDAY　春」説明資料

中小機構連携企画

「食べるJAPAN 美味アワード 2025」の紹介

2024年6月21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」の特長・ポイント

・**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**
・審査基準は、「美味」「安心・安全」だけでなく、
「市場ニーズ」「物語・ストーリー」「SDGｓへの取り組み」
→『商品完成度』×『市場需要度』の両軸で審査
・「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」**「食べさせて売る」がｷｰﾜｰﾄﾞ
・「国産国消（地産地消）」「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
・**展示商談会出展等の販路開拓支援**（外食ソリューションEXPO、
シーフードショー、通販食品展示商談会等）
・外食・中食産業向け商談・営業フォロー・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美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」の特長・ポイント

生産者・作り手の想い

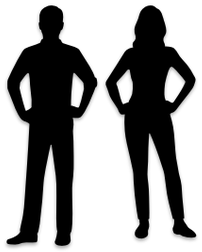
●自信のある商品なのに、手にとって貰う機会が少ない・・・
●この商品の美味しさをもっと消費者に知ってもらいたい！

生活者の想い

●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

シェフの想い

●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！



新しい「美味」を伝えるアイコン

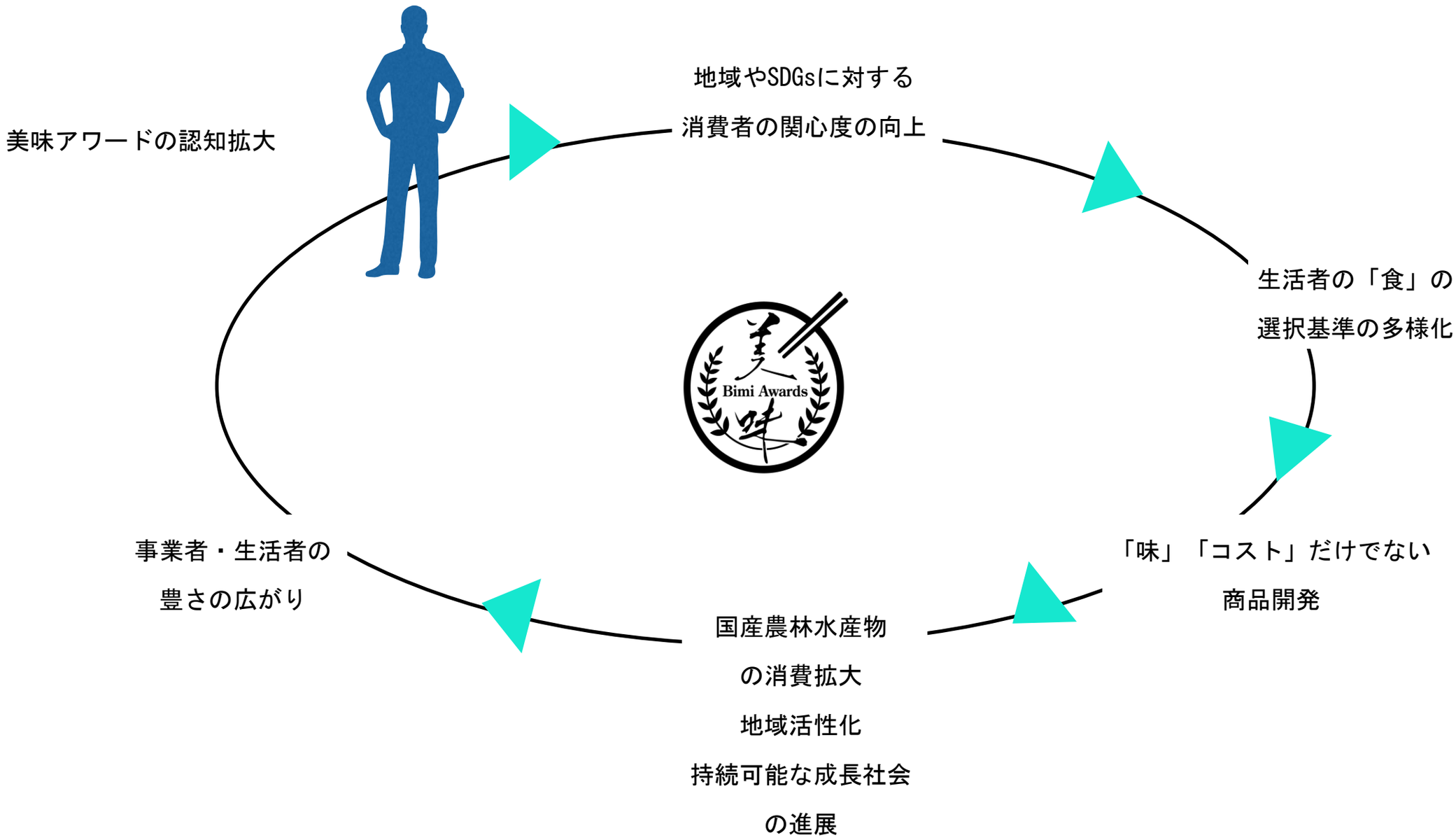
消費者が「美味しい」商品を選択する支援

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

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」が目指す「食」の未来



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

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」やシェフ連携の意義

シェフ＝味覚の最高峰

生産者

消費者

食味力

＋

食の専門家

具現化

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？	観察力
アイディア	**『アイディアが足りない』** どんな商品を作れば響くか？	想像力
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？	組合せ力 擦り合せ力
商品化	**『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・・・	創造力
訴求	**『伝え方が分からない』** 消費者に響く訴求・提案方法は？	表現・伝達力

『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？

↓

美味しさの見える強い商品

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

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。しかしそ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、一流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。

「美味しさ」は主観的なものですが、ＴＶ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、一流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、必ずやリピートユースに繋がっていくと考えられます。

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

美味アワード2025 開催の目的

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、地域産品を中心として、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。「食べるJAPAN」美味アワードが創設された背景には、地域を含む日本全国に眠っている「美味しい」を発掘し、生活者に知ってもらい、食べてもらうきっかけになりたいという想いから始まっています。日本全国の「美味しい」が発掘され、生活者に認知されることにより、国産農林水産物の消費拡大、地域の活性化にも繋がっていくものと考えています。
「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を願っております。

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」　開催実績

「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 ぷれすた」、山口県農業協同組合防府とくぢ北部営農センター（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美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」　概要（予定）

名称：「食べるJAPAN 美味アワード2025」
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://taberujapan.com/
協力：居酒屋 JAPAN 事務局、株式会社インターウェア、エグジビションテクノロジーズ株式会社、LRQA サステナビリティ株式会社、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、国産株式会社、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、日本航空株式会社、株式会社47CLUB（五十音順）
後援：中小企業基盤整備機構、農林水産省

エントリー～受賞式

エントリー期間	：	2024年 7月1日（月）～ 9月30日（月）
一次審査	：	2024年 10月19日（土）：服部栄養専門学校（予定）
最終審査	：	2024年 10月30日（水）：アースキッチン築地（予定）
各賞・認定決定	：	2024年 11月下旬～12月上旬
授賞式	：	2024年 12月5日（木）：都内某所（予定）

受賞後

＜以下、受賞・認定企業向けに販路開拓支援メニュー提供（予定）＞

外食ソリューションEXPO ：　2025年 1月22日（水）-23日（木）：池袋ｻﾝｼｬｲﾝｼﾃｨ文化会館（居酒屋JAPAN）

※その他、シーフードショー、通販食品展示商談会等の主要展示商談会における出展支援
※事務局主催商談会・交流会等の開催予定

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」　概要

＜コンセプトキーワード＞
未来へつなげたい食、美味しく楽しく学ぶ、ＳＤＧｓ・Ｒｅ（もったいない解消・もう一度食べたいもの）、おもてなし・サービス向上
展示商談会・小売（リアル）×食体験・ＥＣ（ＷＥＢ／ＳＮＳ）×メディア

エントリー募集：2024年7月1日月～
エントリー〆切り：9月30日月
エントリーシート

一次審査会日程：10月19日
二次審査会日程：10月30日
授賞式12月5日

アワード日程：2025/1/22水･23木
池袋サンシャインシティ文化会館

支援日程：2024/2月以降

生産者・食品事業者

食材
食品
飲料・酒等
※カテゴリー絞り込み

審査会・授賞式

1次審査

200品
＜審査員＞
日髙ｼｪﾌ・舘野ｼｪﾌ
ﾊﾞｲﾔｰ&ﾒﾃﾞｨｱ
食の専門家8名
子ども審査員
書類＆試食評価
（予定）

２次審査

100品
＜審査員＞
服部、片岡、
中嶋、野﨑、脇屋5名
ﾌｰﾄﾞｺｰﾃﾞｨﾈｰﾀｰ手配
試食評価
（予定）

授賞式

＜審査員＞

＜受賞者＞

招聘

アワード授与
事業者交流

＜審査基準・評価項目＞
【商品完成度】【市場需要度】
「味・美味しさ」
「品質・衛生管理」
「コストパフォーマンス」
「デザイン性」
「用途展開力」「開発力」
「地域食材・地域特性の活かし方」
「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」
「Ｒｅのポイント」等

地域の輝き賞
キッズ賞
外食産業新聞社賞
SDGs賞
おとりよせ賞
継承したい和食賞
酒ﾏﾘｱｰｼﾞｭ賞等

＜支援機関＞

農林水産省
中小機構
地域の支援機関　等

評価フィードバック

美味アワード2025
@外食ｿﾘｭｰｼｮﾝ
EXPO2025

認定事業者出展支援
バイヤー人気投票
→フィードバック
交流会開催
→メディア・バイヤー向け
シェフセミナー
シェフとの個別相談会
バイヤーとの商談会等

その他
シーフードショー
アグリフードEXPO
通販食品展示商談会
スーパーマーケット
トレードショー
FOODEX等出展検討

販路開拓支援

＜外食産業＞
ﾎﾃﾙ･ﾚｽﾄﾗﾝ･焼肉店
居酒屋等
メニューイン
コーナー展開

メニュー開発支援
プロモーション・ＰＲ支援

＜メディア掲載＞
日本外食新聞
FOOD FUN
日本食糧新聞
ＳＮＳ等

メディア媒体ＰＲ支援
情報発信支援

質販店・専門店
通販・EC支援

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」 審査基準

「食べるJAPAN」 美味アワードが創設された大きな目的として**、”未来につなげたい「美味しい」”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「食べるJAPAN」 美味アワードが定める「美味しい」の基準には「味」「品質」という重要なファクターに加え、「地域食材・地域特性の活かし方」「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ます。

審査にあたっては、一次予選を通過したすべての商品を、日本のトップシェフを含む審査員が実食審査をしています。調理にあたっては、事業者に最適な試食方法をヒアリングし、日本を代表するフードチームが調理を行い提供しています。
企業規模や知名度に関係なく、生産・商品開発と真摯に向き合ってきた事業者の思いをできる限り反映する形での実食審査です。地域の事業者の思いを、あますところなく反映したうえで、厳正な審査を行っております。

実食審査の結果については、受賞・認定の有無にかかわらず、すべての事業者にフィードバックを行います。そこから、改善点を受け取り、今後の事業に活かしていただけるようにしています。

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」審査委員（下記2024実績）

「食べるJAPAN美味アワード2024」

審査委員長
服部 幸應（学校法人服部学園理事長 / 服部栄養専門学校校長）

一次審査：審査委員
日髙 良実シェフ（アクアパッツァ オーナーシェフ）
舘野 雄二シェフ（銀座ろくさん亭）
笹田 幸利（おとりよせネット プロデューサー）
川端 崇資（株式会社外食産業新聞社 代表取締役）
若林 直樹（株式会社プレコエムユニット　東京ベイセンター　取締役センター長）
浦川 隆一 （株式会社千趣会 バイヤー）
吉住 美奈子（株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA バイヤー）
田中 梨紗（日本航空株式会社 チーフキャビンアテンダント　株式会社ジェイエア）

二次審査：審査委員
片岡 護シェフ（リストランテ アルポルト 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
脇屋 友詞シェフ（Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ）

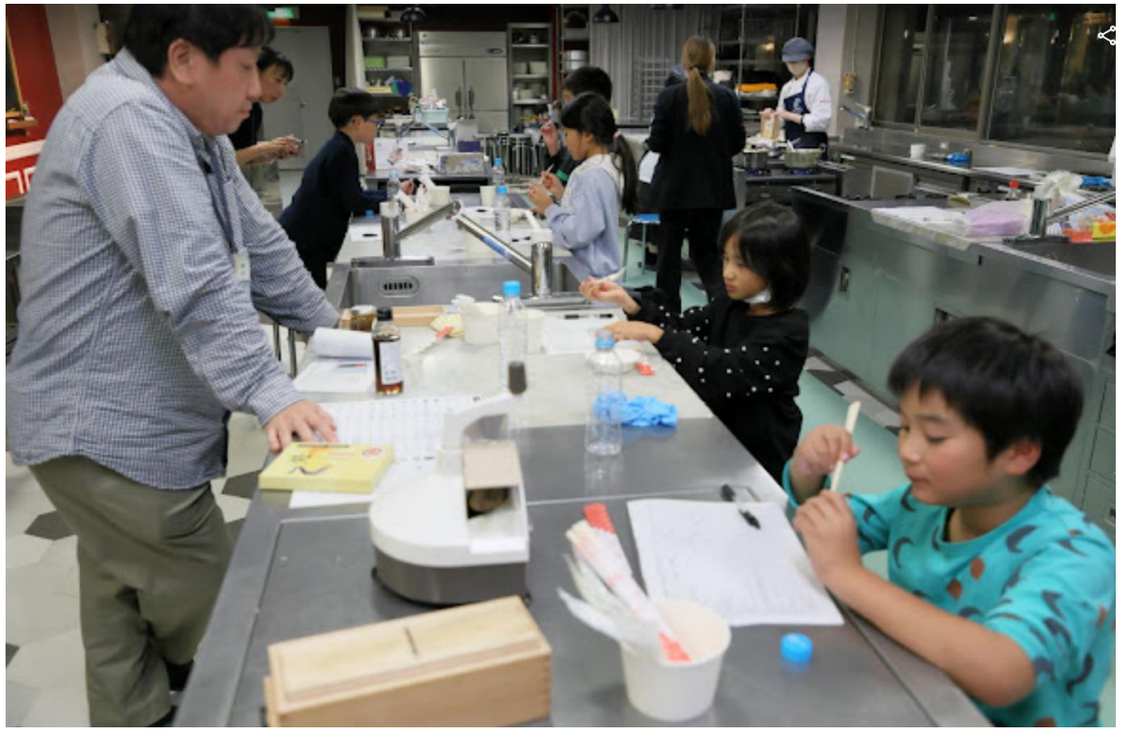
※別途：子ども審査員（ウイズダムアカデミー学童児童）　５名（男性３名、女性２名）

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2024」　開催実績　審査会・授賞式の様子

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2024」　開催実績　子ども審査会の様子



©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」　エントリー費用＆参加特典

<u>一品あたりのエントリー費</u>
一次予選エントリー費　20,000円（税別）
最終予選エントリー費　30,000円（税別）
※最終予選エントリー費は、一次予選通過品のみ申請可
※「中小機構特別価格設定あり
（金額については中小機構までお問合せください）」

「食べるJAPAN美味アワード2024」

■参加特典
受賞品→認定ロゴマーク利用権、オリジナルPOP利用権
（オプション：有料）
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

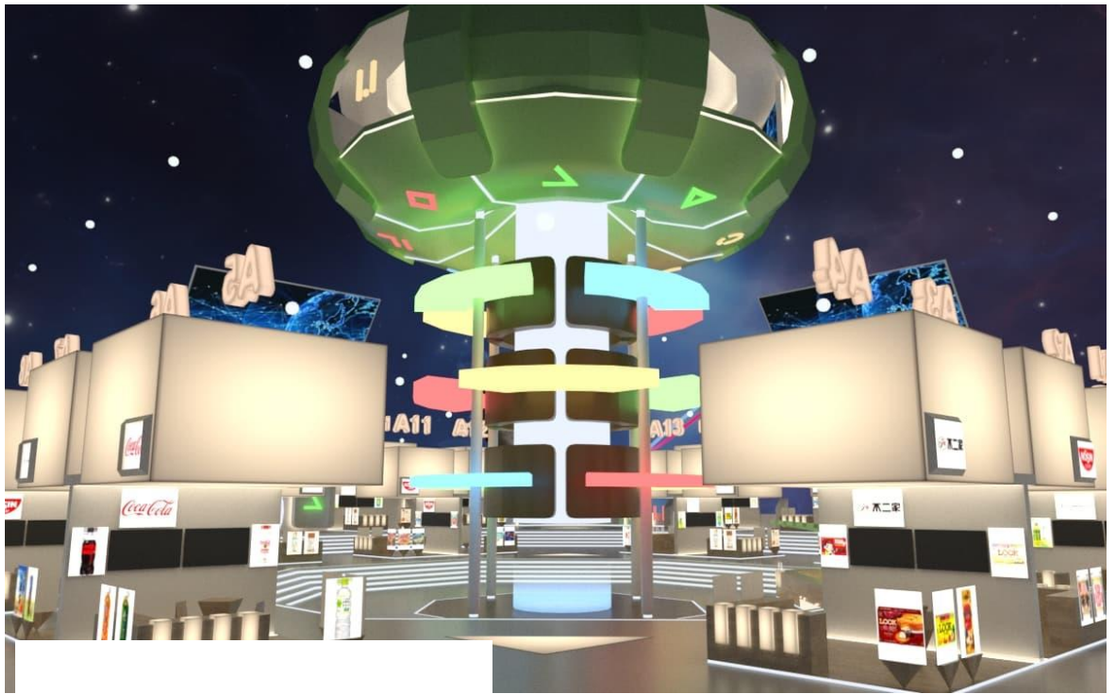
★「特別賞」の設定の検討。
授賞式にて受賞企業への賞状贈呈をお願いいたします
地域の輝き賞（地域の食・おとりよせ部門）、キッズ部門、SDGs部門、飲食おつまみ部門、
アルコールマリアージュ部門等の設定検討（カテゴリー、部門賞強化）
※オプション
シェフによるメニュー開発提案・シェフとの共同開発提案、
食材はシェフ・飲食店への販路開拓支援、食品は国内外の小売店・専門店・通販市場など
への販路開拓支援もご相談を承ります

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード2025」事業者向け今後の販路開拓支援展開

外食ソリューションEXPOへの出展　2024年7月2日・3日（大阪）、2025年1月22日・23日（東京）
シーフードショー・アグリフードEXPOへの出展　2024年8月21日～23日（東京）
通販食品展示商談会への出展　2024年10月22日・23日（東京）

JVREX Food 2024 in Thailand and Taiwan
Japan virtual reality expoへの出展
（タイ・台湾向けオンライン展示商談会）
2024年6月1日～30日（予定）
株式会社BorderTech連携
日本の食品事業者出展予定
食べるJAPAN美味アワードコーナーとして5商品程度展示
各ブースではPR動画やカタログなどで情報収集
気になるポイントはチャットで質問
より詳細に話したいときはオンライン商談



外食ソリューションEXPO
Food Service Solution Exposition
焼肉ビジネスフェア
居酒屋Japan

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

「うなぎ出汁」で美味アワードへ出品。受賞・認定はならなかったが、「フィードバック」と「事後アドバイス」により、「うなぎ出汁」を利用した新商品「ひつまぶしセット」を開発。百貨店で採用。

①美味アワードにて受賞・認定ならず

②美味アワード審査員からのフィードバック

＋

●フレンチシェフ
タレ用でしょうが、隠し味としてもいいかと思います。
●フレンチシェフ
野菜の出汁に合わせてスープとして売った方が良い。
●飲食店バイヤー
香りもなく旨みもないのでどう楽しんで喜びを感じたら
良いのかがわかりづらかったです。
●ふるさと応援隊
とにかく珍しい。初体験。うなぎのクリアな出汁。
話題性もあり。
●お取り寄せサイト副編集長
薄味ですが旨味はあるのでいろいろな料理のベースに使えそう。
（どうゆう料理に使えるか提案が大事）
●メディア代表
うなぎのニュアンスは感じられるが…
●フードジャーナリスト
魚の臭みがなく、美味しいです。

③フィードバック情報を活かし「ひつまぶしセット」に改良

④百貨店カタログ販売夏号で採用

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

『美味アワード2024』受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

認定商品

RIK株式会社 青唐辛子味噌
株式会社 上田珈琲 甘いブレンド
株式会社SAKURA club 桜花爛漫 桜ジュレライスプリン
株式会社ネイルメイト 近江牛燻製もも
セブンライツ株式会社 風の散歩道レモンケーキホール
伊方サービス株式会社 木なり『熟』みかん
月山酒造株式会社 銀嶺月山 純米吟醸 月山の雪
有限会社マインドバンク ざくろスーパーライス
正調さつま料理 熊襲亭 さつま詰め合わせセット
株式会社五彩 サムゲタン
白然栽培にんにく農園 白然栽培 にんにく(バラ)
株式会社 HATAAGE 10倍希釈宗田節うまみだし
社会福祉法人ひろせ福祉会 十年ドレッシング
株式会社うおぬま小岩農園 ツバメの飛び交う棚田米 (魚沼産コシヒカリ)
有限会社ヤマア 土佐清水宗田節 特選削り節
株式会社いちじゃもの 土佐最中 いも栗かぼ茶・そのまんま。
ドルチェかがみ合同会社 南国斉藤牧場のノンホモ 山地酪農牛乳ジェラート
農事組合法人 福栄組合 はかた地どり むね肉
株式会社グローバルリンク HITAOYA (日田のオヤジの柚子胡椒)
株式会社七久里農園 ビーツ入りフルーツジュース
株式会社ラポール泉 (就労継続支援B型事業所アットホーム) ピーナッツチョコレート6種
服部水産有限会社 百年はまち 炙り
遠賀屋 蕎こめのはな 【BEIMEN】 焙煎発芽玄米入り180g 乾麺
田中油脂工業株式会社 真鯛オイル漬け
笑来餅合同会社 豆餅
デリーター株式会社 三浦サーモン(活魚、締め)
株式会社芳野商店 身土不二納豆福岡自慢
株式会社いしはらキッチン 山の辣油しょうがカツオ
シミックホールディングス株式会社 リモチーソハープティ
株式会社吉達 ラーメン東京亭 冷凍餃子

商品名：五十音順

【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ChefooDo、国産株式会社内）
担当：影山、黒澤
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/

食べるJAPAN公式サイト

食べるJAPAN美味アワード2024

未来に繋げたい「美味しい」を発掘

美味アワードとは、全国から応募された食品に対して、日本の一流シェフや食の専門家集団が、「美味しさ」「安心・安全」「経営品質」「SDGｓゴール達成への取り組み」などを基準に公正な審査を行い、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。

今回の「美味アワード2024」においては、特に「未来につなげる」ことを意識して次世代の生活者である「子どもたち」が認めたものや農福連携、SDGｓへの取り組みなど社会性ある事業展開、そして「未来に継承すべき和の食」を意識し広めていこうとする取り組みを大切にしております。

また、一流シェフと連携して、日本全国に眠っている「美味しい」を共に発掘し、生活者に食べ続けてもらうためのマーケティング・ブランディング支援を展開していきます。

美味アワード概念図

生産者・作り手の想い
・自信のある商品なのに、子にとって買う機会が少ない
・この食材・商品の美味しさをもっと消費者に知ってもらいたい！

生活者の想い
・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
・地域のため、未来のためになる商品や企業を応援したい

シェフの想い
・日本の食文化を伝えておきたい！
・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！

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

審査委員長
学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 服部幸應

1次審査会　審査委員
ACQUA PAZZA オーナーシェフ 日高良実
鮨処うくるみ亭 鮨野雄二
株式会社下鶴会 東京本社 学園事務局本部 法人事業部 商品企画開発グループ バイヤー 浦川 隆
株式会社外食産業新聞社 代表取締役社長 川端 崇貴
かとりふぜキット プロデューサー 黄田 幸利
日本航空株式会社 ソリューション営業本部 チーフキャビンアテンダント（株式会社ジェイエア） 田中 梨紗
株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA GROUP ブランド企画室バイヤー 吉住 美奈子
株式会社 アルコエムユニット 事業部 東京ベイセンター センター長 若林 直樹

2次審査会　審査委員
リストランテ アルボルト オーナーシェフ 片岡護
野崎洋光
Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ 脇屋友詞
新宿割烈 中華 店主・料理長 中嶋 貴治

後援
農林水産省
独立行政法人中小企業基盤整備機構

協力
周酒屋 JAPAN 事務局
株式会社インターウェア
株式会社ウィズダムアカデミー
エグジビションテクノロジーズ株式会社
LRQAサステナビリティ株式会社
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を日本をつくる会
国産株式会社
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
株式会社千藤会
株式会社地域商社こうち
一般財団法人電源地域振興センター
日本航空株式会社
株式会社47CLUB

商品名：五十音順

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

『美味アワード2024』受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

美味アワード2024
グランプリ
Grand Prix

越後ど発酵共同プロジェクト
越後ど発酵　古志漬の素

"腸内環境を整え、地球をちょっぴり救う"、がコンセプト。市限定の原材料にコダワリ、食品ロスの酒粕、米麹、生醤油の『生きた』3つの発酵菌を独自の比率でブレンドし再発酵させる事で酒粕が苦手な方でも楽しめるディップソース・漬物の素に仕上げました。
芳醇な香りが特徴で、「酒粕」・「加熱前の醤油」・「米麹」の酵素を生かすため加熱処理を行わない為、健康や美容に関心のある方にもおすすめです。食べることで、新潟県の食品ロスゼロアクションにつながるうえ、材料の酒粕等や発酵菌は腸活になり、健康に結びつく、ウェルネス商品です。
ニイガタIDSデザインコンペティション2023　IDS賞受賞

審査員特別賞
Special prize

株式会社fullout 青森県産純粋はちみつ ギフトセット（アカシア・菜種）
丸隆すっぽん養殖場 活すっぽん
ぱうむ合同会社 KIRSCHBAUM PLATINUM
社会福祉法人 フォーレスト八尾会 くわ葉茶
株式会社山岡屋 四万十ゆずシロップ
クマケン工業株式会社 熟成プレミアムレーズン（砂糖付きシャインマスカット）
成増農園有限会社 信州育ちのりんごジュース
株式会社G&F 土佐クラフトソーダ部咲く! 桜スパークリングPremium
株式会社エンリッチ 豊作和牛 ランプ
株式会社フジチク 馬刺しと焼酎の晩酌セット【松】
駿部水産有限会社 百年はまち フィレ（冷蔵・冷凍）
株式会社いつみ家 フォアレバー
株式会社大石茶園 八女抹茶
株式会社土佐名産会 ゆず果汁

JAPAN FOODS PROJECT賞
株式会社トビラ 沖縄うるまの島餃子（ゴーヤ）

JALふるさとプロジェクト賞
株式会社山長 山長味噌・じゃこしそ

千趣会賞
社会福祉法人ひろせ福祉会 十年油
株式会社Nsファクトリー 生姜真鯛贅沢セット 6個入り
株式会社農業都市デザインシステム研究所(いのうえ農園) 森部の秋王プレミアム2個入り

準グランプリ
Semi-Grand Prix

有限会社ロゴス
京はちみつと米粉のフィナンシェ
出来るだけ国産原料にこだわり、無添加で体に優しいお菓子。子供にも安心して食べてもらえることが出来ます。米粉を使うことにより小麦アレルギーの方もフィナンシェを楽しむことができます。またグルテンフリーで食べ過ぎ防止効果はダイエット中の方にも強い味方になります。

しおかぜ工房
黒砂糖
栽培期間中農薬不使用で、有機肥料にこだわり、海に面した潮風の風土でやわらかい甘味を生み出しております。黒糖町伝統の技法で「荒窯、中窯、上窯」と3つの工程を経て炊き上げて製造。マグネシウム、カリウム、ナトリウム、カルシウム、鉄分、ミネラルを含み、歯や骨を強化する効果が期待できる自然の贈り物です。

福岡有明海漁業協同組合連合会
焼きのり全形50枚
福岡有明のりは、有明海の福岡県側で生産される海苔で、主な生産期は秋冬の11～4月です。福岡県は全国トップ3に入る海苔の生産地で、最上級の海苔が選れるため、贈答用としても全国に出荷されています。一番摘みの海苔を原料に使用しているため、海苔本来の香りと口溶けが良いのが特徴です。

SDGs賞
甲信食糧株式会社 SDジョーズ（柚巨味噌）

おとりよせネット賞
宗像漁業協同組合 鐘の岬活魚センター 天然あなご開き
株式会社堀 おかざき農園 Lisa conde

外食産業新聞社賞
久保産業有限会社 千曲ぶなしめじ

歌舞伎座サービス（ふるさと代表クラブ奨励賞）
合同会社ノムラ 農家直営ジェラート lortoのアスパラせいくらべ

キッズ賞
GFE合同会社 阿波黒牛と徳島県産豚肉の合挽ミンチの濃厚ラザニア
株式会社F.chinois XO醤和牛カレー
有限会社山本かまぼこ店 室戸山天の魚ん棒(旨塩)

継承すべき和の食セット賞
株式会社うおぬま小岩農園 魚沼産特別栽培米 ふたえぼし
株式会社SOL JAPAN じゃこまめ
有限会社ヤマア 土佐清水宗田節 万能だし
八千萬ず 土佐の焼菓子『和の塩梅』 黒胡麻餡・加加阿餡
株式会社宝寿園 野草十八茶 宝寿茶

地域のかがやき賞
ちゅらゆーな株式会社 伊是名島産早摘み生もずく
株式会社小柳発電所 五島列島の塩-麗- 五島列島の塩-麗- 粗塩セット

プレコフーズ賞
株式会社たけまさ商店 Dashi　Pota

47CLUB賞
田中油脂工業株式会社 真っ赤なビーツドレッシング

商品名：五十音順

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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よる販売促進・ＰＲ支援

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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：花篭提供船弁慶御膳
歌舞伎座「歌舞伎茶屋」でのメニューイン：旬の歌舞伎蕎麦

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

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
2023年12月26日～12月29日

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

百貨店での美味アワードフェア開催支援
（北千住マルイＢ１階フードセレクション催事場での催事販売）
→高知県×美味アワードフェアでコーナー展開　2023年11月22日～11月28日

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

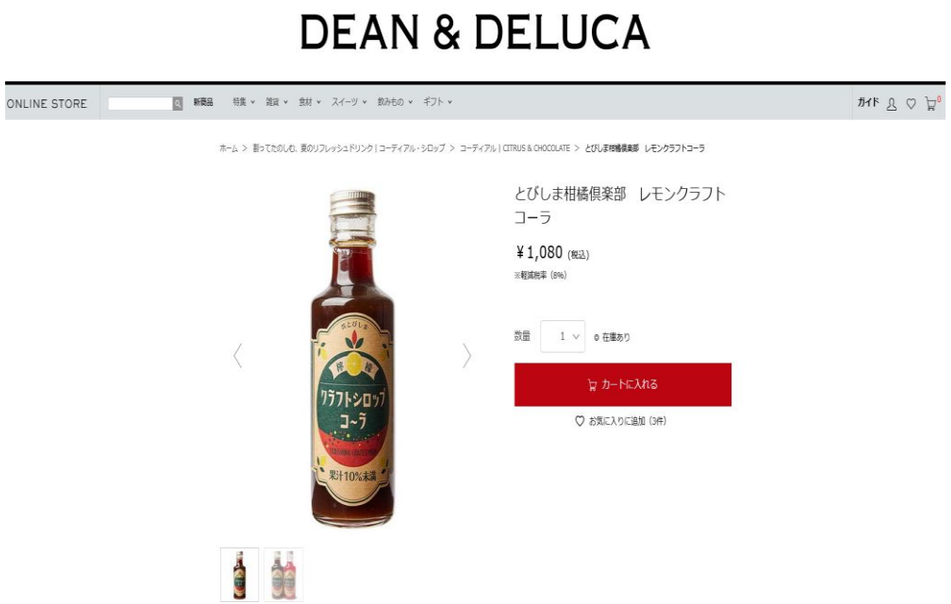
「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

百貨店での美味アワードフェア開催支援
（京王百貨店新宿店MB階　エキサイティングスポットでの催事販売）
→美味アワードフェアでコーナー展開　2023年2月23日～3月1日

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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360本ずつ受注



©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

小売店・専門店でのコーナー展開支援
（Sakana bacca　サカナバッカ、日本百貨店しょくひんかん等）

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

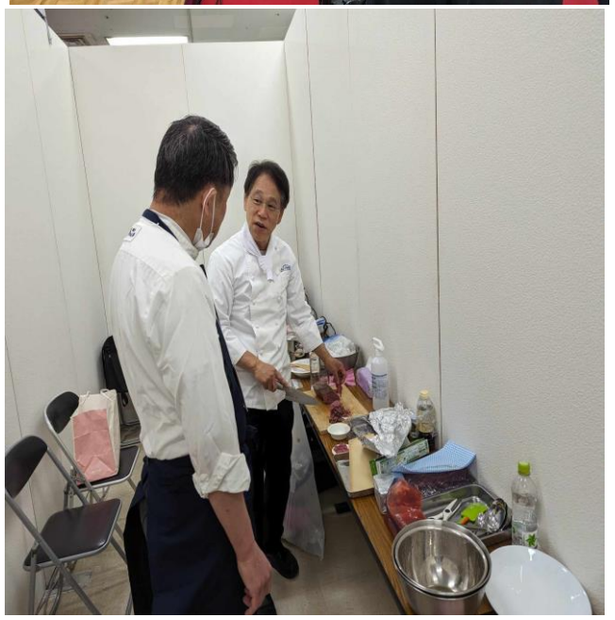
「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

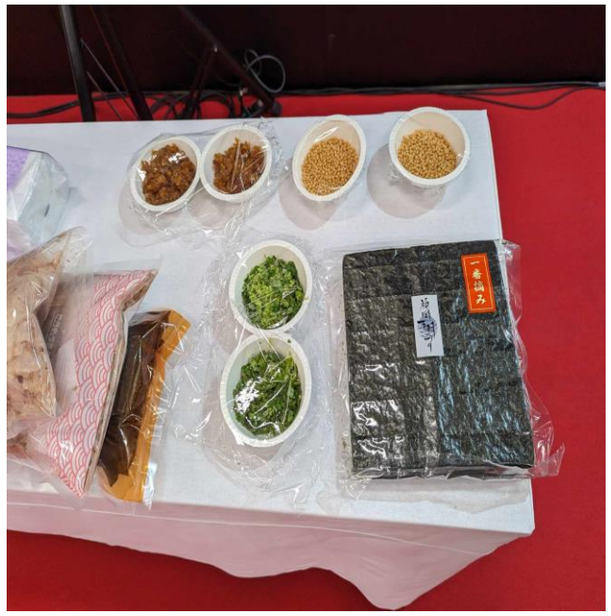
インターネット通販における美味アワードコーナー展開支援
（NTTマルシェルby goo と連携したサイト構成
https://blog.goo.ne.jp/portal/xmarchel/bimi-award

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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
シェフによる実演デモンストレーションの実施・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・大阪）





©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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
パネルディスカッションの実施・シェフとの個別相談支援
（居酒屋JAPAN　東京・大阪）

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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
（通販食品展示商談会　東京）
→審査員シェフによるプロモーション支援、メニュー提案支援、個別相談支援

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「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
（シーフードショー）
→受賞・認定商品の紹介、料理デモンストレーション対応

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

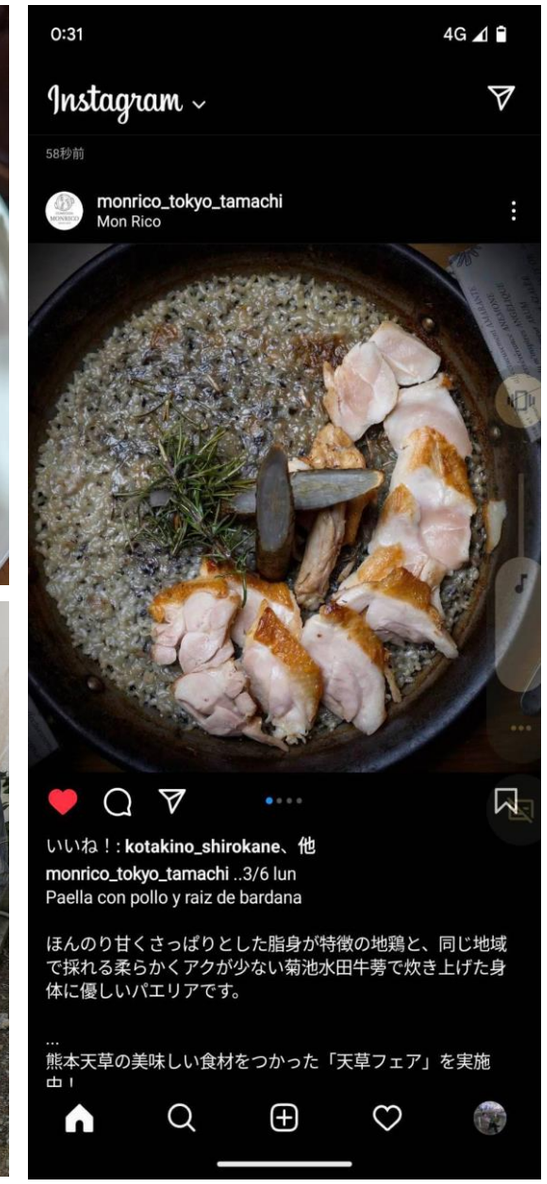
「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

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 2021）
→バイヤーマッチング及び消費者直売実績

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

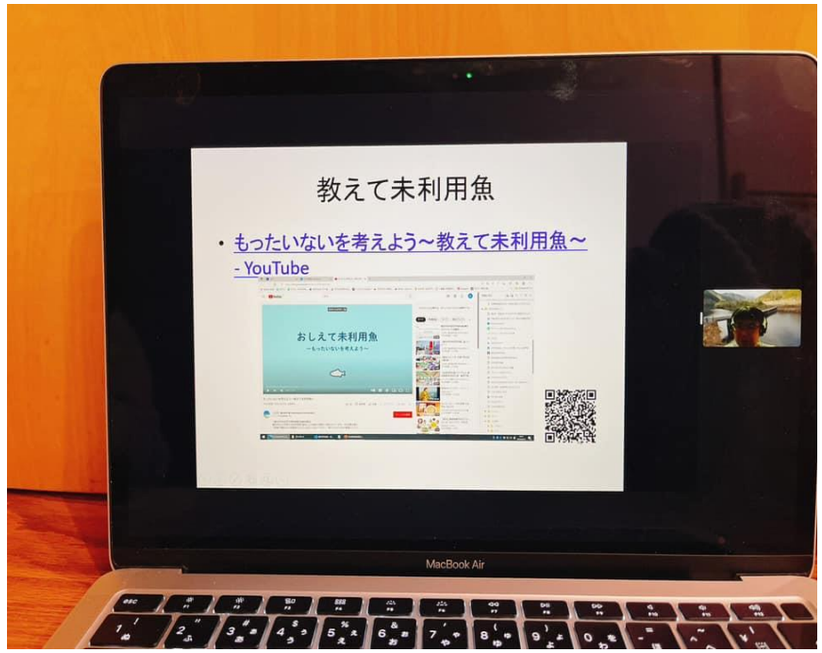
レストランプロモーションコーディネート支援
→シェフ産地視察、メニューイン、インフルエンサーによるプロモーション支援実績



©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

子ども食堂向け食育支援実績



©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績

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

外食産業新聞社　FOODFUN掲載

プレコフーズ　社内報掲載

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局

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、矢島

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/

©食べるＪＡＰＡＮ美味アワード運営委員会事務局