



中小機構連携企画 「料理王国100選」2024年版 の紹介

2023年6月8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

「料理王国」 概要

食メディア『料理王国』

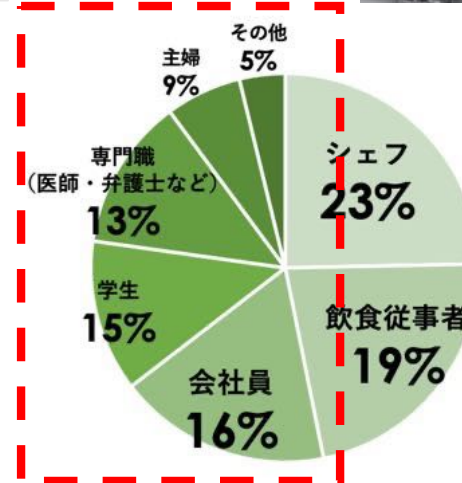
料理王国
CUISINE KINGDOM

1994年創刊から一流シェフのインサイト（洞察力）を言語化し食文化の進化やトレンドを伝えてきました。食の感動体験をつかさどるすべての人に対して食文化の継承と創造をサポートしていきます。



Paper Media Data

発行部数 60,000部
創刊 1994年1月
発行日 奇数月6日（隔月刊）
体裁 約116ページ（号により変動あり）
判型 A4変形（天地285mm×左右210mm）
無線綴じ右開き
定価 本体価格1,000円（1,100円税込）
販売 全国の主要書店店頭、定期購読販売、web販売



半分以上が
一般読者層
女性読者も46%
↓
食を専門的に
高い興味をもつ
読者層

Digital Media Data



YouTube
登録者数 14.2万
@料理王国

amazon prime

FOD music.jp
GYAO DMM.com

U-NEXT

Instagram 14K
@cuisinekingdom

Facebook 14K
@cuisinekingdom
Twitter 8.2K
@cuisinekingdom



料理王国

@fooverjapan チャンネル登録者数 14.2万人 632 本の動画

総勢100名以上のトップシェフが、後世に伝えたい食の知識・技術をY... >

登録済み >

ホーム

動画

ショート

再生リスト

コミュニティ

チャンネル

概要



牛ステーキの焼き方&万能ソース作り徹底解説！ | プレス...

24,320 回視聴・8 か月前

料理王国直営料理教室「グルメスタジオフーバー」リニューアルOPEN記念レッスン！
プレスキルの佐々木シェフのレッスンの様子を今回はご覧いただけます。

料理王国が運営する、「プロの料理人から、美味しい料理を作る知識やコツが学べる料理専門チャンネル」... #料理教室
詳細

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」...

193万 回視聴・1 年前



巨匠 天ぷら職人の「人参のかき揚げ」 | てんぷら近...

55万 回視聴・5 か月前



【カリッとジューシー唐揚げ】ミシュラン ビブグル...

34万 回視聴・2 年前



ミシュラン三ツ星「菊乃井」野菜の煮き合わせ | ...

33万 回視聴・7 か月前



フライパンとグリルで作る、ふわふわもちもち「...

28万 回視聴・1 年前



14年連続ミシュラン三ツ星「菊乃井」営業風景 | ...

24万 回視聴・5 か月前

直営料理教室&キッチンスタジオ（大阪）

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・試食会イベントも可能です。
阪急大阪梅田駅より徒歩1分（茶屋町口）の好立地です。



料理王国
CUISINE KINGDOM



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

食の品評会『料理王国100選』概要

料理王国
CUISINE KINGDOM

2010年から13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、必ず100商品を選びだす品評会ではありません。

過去審査品はこちら <https://ck-inc.net/100item>

●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

●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。



●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）

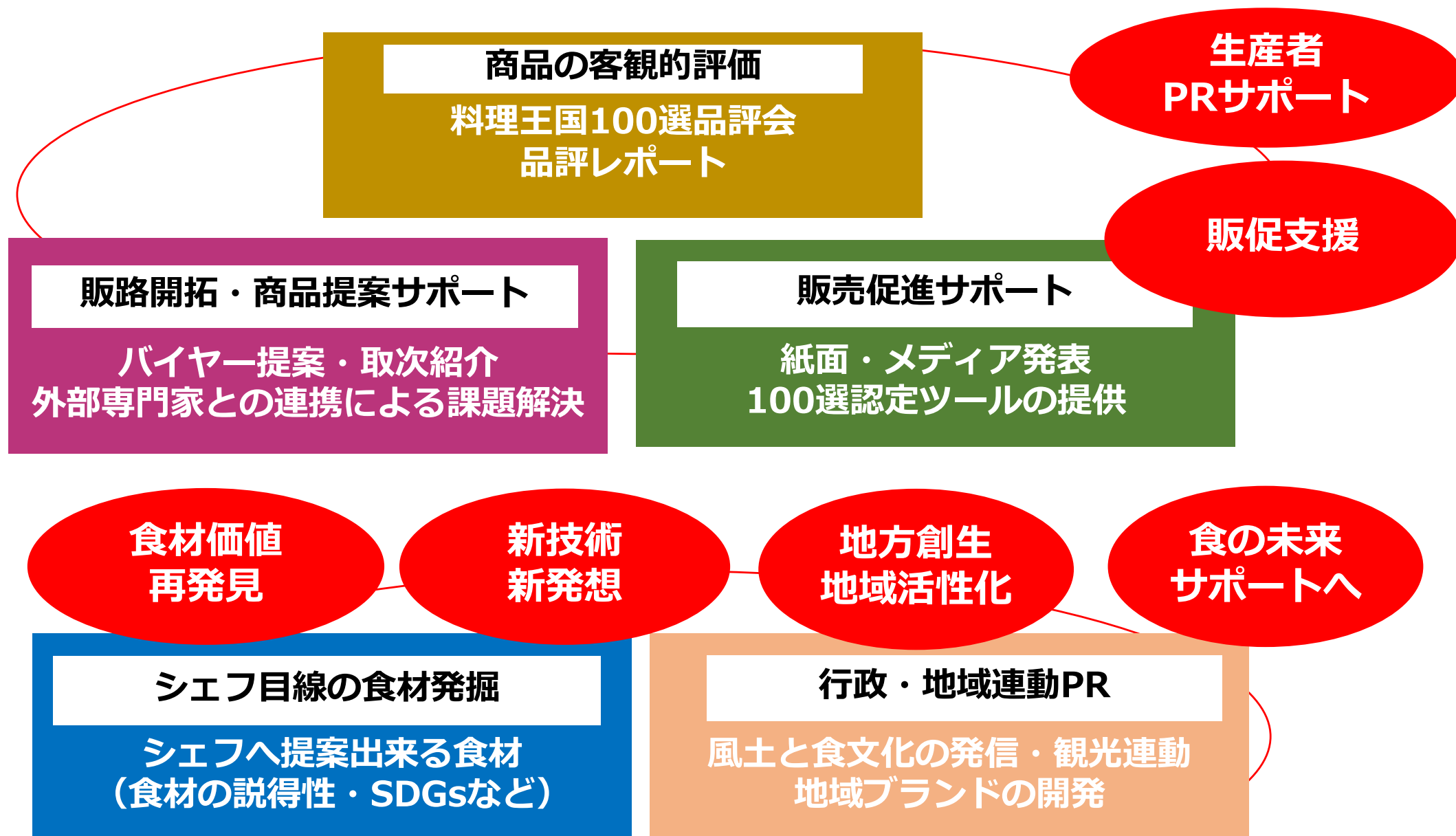
「プレミアムオリーブヤシオマス」



「京都奥丹波カヌレ」



「料理王国100選」の目的



話題性・印象付（目立ってナンボ）

試食～提案～商談に至るまでの
とっかかり



バイヤーとの接点が
できないと話に
ならない

マーケットの変化に対応

接点として広告・メディアが重要

- ・ 原価上昇→商品リニュ開発の必要
→潜在的に切替を狙うバイヤー
- ・ ECやクラウドファンディングも
レッドオーシャン化→目立つ点が必要
- ・ 地方人口の減少、商圈頼り商売も困難
→地場取引先：利益率重視の傾向
- ・ 展示会の費用対効果？（来場者数）

新たなマーケットを
創造していく事が
必要不可欠

『料理王国100選』 申込者の実態

リピーター 約4割 (昨年応募実績)



審査バイヤーを通じて
多くのカタログ通販系
に広がった



認定後商品キャップへ料理100選のロゴ
をプリント
お客様の声
・料理王国100選なんだって！
・なんか凄そう！ など
社員の声
・認定商品を製造することで意識向上
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

活用&成功事例 1（販促活用事例）

受賞を活用しプレスリリース、商品販促に。



食の逸品コンクール 料理王国100選に選ばれました!

「料理王国100選」は今年で12回目を迎える「食のプロ」による品評会です。

基本のお出汁・あご合わせ
手土産お出汁ギフト
各50g 1700円

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サポート、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。

©2022 料理王国 鍋合 鉄製 鉄製 鉄製 鉄製 鉄製 鉄製 鉄製 (有) 日向キャスティング	©2022 料理王国 宮崎県産 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌 (有) 宮崎県産 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌 味噌	©2022 料理王国 牛干し肉(加工食品) カンカン屋
©2022 料理王国 粉末みそ umami・so・みそ・(調味料) 早川しょうゆあみ(株)	©2022 料理王国 天の御印 720ml (数・酒類) 佐藤酒造(株)	©2022 料理王国 カステラと檸檬 3切れ入(数) (有) ゴッティモ
©2022 料理王国 まるごと味噌の素とせり揚げ(数) 味噌(有) とせ		

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 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
〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンセンター5階(KITENビル)3層
相談対応時間: 月曜日~金曜日(9:00~17:00) ※土・日曜、祝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。



活用&成功事例 2 (バイヤー様との取組み)

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

朝刊・夕刊 LIVE Myニュース 日報

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:増垣周作）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。

料理王国
CUISINE KINGDOM



活用&成功事例 3 (行政主導のブランディング支援)

京都福知山市様からブランディングしている特産品の中から5商品エントリー。
品評会結果と今後の活用性をレポートさせていただきました。

行政様で取りまとめたのエントリーや料理王国100選のノウハウを活かした独自品評会のサポートも可能です。

有機JAS認定コシヒカリ 京の極
(山下晴生さん)

農業、化学肥料を使用せず育てる至高のお米「京の極」。平成29年度には、京のプレミアム米コンテストで金賞を受賞しています。和久川源流の水を使っているという「福知山らしさ」、有機栽培へのこだわりから、「他とは違う」ということがはっきり分かったと評価されました。

京地とり肉 (株式会社岡本ファーム)

飼育者が減少していた京地とりを「幻の鶏にしたい」との思いから、平成26年から飼育しています。臭み無く、鶏肉本来の味わいと歯ごたえが特徴です。前回の鑑定会に参加し、鑑定人からアドバイスを受けて、より良いものになっていること、飼育へのこだわりが感じられることが評価されました。

健太郎の京都ジビエ 鹿肉キーマカレー
(有限会社田舎暮らし)

鹿肉だけでなく、野菜も地元産のものを使用し、スパイスを利かせたキーマカレー。鹿の捕獲から加工までを自社で行い、常に高品質で安心なジビエを提供しています。衛生面も十分な環境で製造されていること、すぐにでも全国で販売できるほど完成度が高いことが評価されました。

京都丹波栗 ぼろたん (藤原孝一さん)

渋皮が「ぼろっ」と剥けることからその名がついたといわれる「ぼろたん」。無農薬で栽培し、冷蔵庫で冷蔵熟成した上質な味わいが特徴です。丹波栗のブランドを守り、産地を作りたいという熱意が評価されました。

まころの栗パン (まころパン 86farm)

福知山産の丹波栗を丸ごと贅沢に味わえるように、大きな栗の形をしています。味はもちろん、材料やパッケージにもこだわっています。前回の鑑定会でのアドバイスを受け、予想以上に良い仕上がりになったと評価されました。

報恩寺産 朝掘たけのこ
(報恩寺たけのこ生産グループ)

「ふくちやまの
エエもん」
図鑑

「ふくちやまのエエもん」とは
地域に長く根付いてきた農畜産物や
オリジナリティーのある加工品・郷土料理の中から
「これを」というものを発掘・認定・販路拡大などの支援を行うことで、
福知山の食のブランド化を目指しています。

鑑定人

山本 謙治さん
農畜産物流通コンサルタント
株式会社グッドテーブルズ代表

杉本 敬三さん
レストラン「ラフィネス」オーナーシェフ
福知山ドコイセ大使

溝口 康さん
農食連携コンサルタント
合同会社ネイビーブランディング代表

これまでの実績

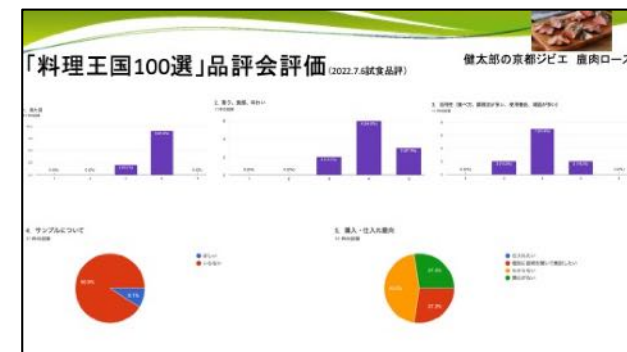
2018年(第1回)
認定4品/応募35品

2019年(第2回)
認定7品/応募67品

2020年(第3回)
認定6品/応募19品

合計
認定17品/応募121品

SELECTION
福知山
KYOTO



「料理王国100選」品評会評価 (2022.7.6試食品評)

コメント(見た目・味・食感・香り)

- ・豚から調理加工まで一貫ということで、お肉の風味が素晴らしい。やわらかく ソースの味も良い
- ・ジビエ独特の香りを香辛料を上手く使い消えている
- ・ソースにもう少し酸味があると良いと感じました。

コメント(良かった部分、気に入った部分)

- ・ローストの火の入れ方も良く見た目も味も本格的な商品。ソースのバランスも良いです。
- ・ジビエ独特の香りは香辛料、タレで上手く消えている。しかしながら、肉の食感そのまま表現されていて、とても美味しい。
- ・肉にくさ味がなくシンプルにロースト肉として美味しい

コメント(改善点)

- ・ソースが結構しっかりとしているのでせっかくの鹿肉の味をマスキングしてしまっているのもっとあっさり系のソースにした方がよいかと思いました。
- ・冷蔵20日の賞味期限のため、小売店で販売するには時期を選ばないと難しい。

商品概要と評価

【商品名】京都奥丹波カヌレ

【原材料】牛乳、砂糖、卵、小麦粉、洋酒、バター(生乳)、丹波栗、丹波黒大豆(遺伝子組み換えではない)、ほうじ茶、アーモンド(アメリカ)、銀箔、ビスタチオペースト(イタリア)、ビスタチオ(イタリア)、生クリーム、レモンピール、金胡麻、コーヒーマシ

【商品特徴】フランスポルドーの郷土菓子カヌレを京都の奥丹波の素材で一粒一粒に表現し、奥丹波の良さを詰め込みました。主原料の牛乳、卵は100%丹波のものを使用、蜜蝋を使用しない製法です。通常は常温保存ですが真空冷凍も対応しております。

毎日新聞

トップ 社会 政治 経済 国際 サイエンス スポーツ オピニオン カルチャー ライフ 教育 地域 English

ハイビスカスティー「料理王国」100選に 3回目認定、すっきり味とデザイン評価 / 沖縄

2021年1月15日



「料理王国100選」に認定された琉球紅茶
ハイビスカスティー

ジャパン・フード&リカー・アライアンス（東京）が出版する、食に関する情報誌「料理王国」は13日までに、世界のトップシェフや食のプロが審査する2021年の「料理王国100選」を発表し、県内から沖縄ティーファクトリー（沖縄市、内田智子代表）の「琉球紅茶ハイビスカスティー」が選ばれた。

沖縄ティーファクトリーの商品が認定されるのは19年以来、3回目となる。「飲料・酒類」部門の18商品の一つとして選ばれた。

内田代表は「お客さまのおかげで、15年前に発売した商品に再評価をいただけた。感謝の気持ちでいっぱいだ」と述べた。

琉球紅茶ハイビスカスティーは、ハイビスカスやローズヒップ、大きめにカットしたミントがブレンドされ、すっきりとした後味が特徴。風味やデザイン性などが評価された。

商品はティーバッグ20包入りで2263円(税込み)。直営店やオンラインショップなどで販売されている。1月中は県内発送は無料に対応している。

「料理王国100選」は誌上企画として毎年実施しており、国内外から集まった食に関する商品を六つの部門に分けて審査した。（琉球新報）

YAHOO! JAPAN ニュース IDでもっと便利に新規取得
ログイン 毎日お得、本日の値下げ商品はこちら

JAPAN [Back to Top](#) [Home](#) [About Us](#) [Contact Us](#) [Privacy Policy](#) [Terms of Service](#) [Sitemap](#)

[トップ](#)
[速報](#)
[ライブ](#)
[個人](#)
[オリジナル](#)
[みんなの意見](#)
[ランキング](#)

主要 | 国内 | 国際 | 経済 | エンタメ | スポーツ | IT | 科学 | ライフ | 地域

食の専門誌「100選」に干し柿のジャム 南砺のシェフ考案

2/16(火) 18:15 配信  0  

1 / 3

南砺市特産の干し柿の新たな活用法を模索している地元のレストランシェフ、鶴野宏嘉さん（41）＝同市野田・城端＝が考案した「あんぽ柿のジャム」が、食の専門誌のコンクール「料理王国100選」の優秀賞に選ばれた。



コンクールで入賞したジャムなどをPRする鴨野さん（左）と田中市長＝南砺市役所

コンクールは世界トップクラスのシェフやバイヤーらが、生鮮食品や加工食品など6部門で全国から寄せられたアイテムを審査。鶴野さんは2019年にも干し柿をキューブ状に固めた「21世紀干柿」が優秀賞に選ばれ、同コンクールの入賞は2度目となる。

16日、鵜野さんが市役所を訪れ、田中野夫市長に入賞を報告した。ジャムは保存料や酸味を加えず、柿本来の風味を引き出したといい、「干し柿の可能性をさらに探っていく。これからがスタート」と意気込んだ。

【関連記事】

世界一持ちやすい段ボール サクラパック考案、世界最高賞受賞
カターレ次期社長の左伴氏 「知識と経験 総動員」
席マグネカから水素生成、装置開発へ ファインテック・北酸
コロナ不活化の糸使いハンカチ商品化 日本エレテックス
アクリル利用法伝授 富山第一銀がセミナー開催へ

最終更新: 2/17(水) 7:23
北日本新聞

医食同源料理王国100選に



料理王国100選の冊子と選定を受けた2品を紹介する中山社長

函館産メダコフを使った商品を販売する「医食同源」（函館市下代町、中山）邸社長は、松前産手造りセツミ二樽と「がこめ昆布おなな手造りセツト」が、フロが審査する食のコンクール「料理王国100選の21」に選ばれた。全国の名高いシエフやバイヤが認定したもので、優れた食品の「ドッブファン」[※]としてお墨付きを得た。同社は今後、商品の認知度が上がり、販路拡大につながるを期待している。

料理王国100選は、情 23人 シエフ12人、バイヤブルウエアの6分野がある。報告「料理王国」を発行する10人、料理王国編集長1人、今回は82アイテムが栄えるジャパン・フード&リカ人が選定。生鮮食品、加 善に輝いた。

・ライアンズ（東京） 工食品、調味料、飲料・酒 料理王国100選は今向が年に1回発行し、品評員類、製業、調理員・ティーで10回。医食同源は「が

和

【北 新】 新型コロナ

接種費用盛り込む

【市議会臨時会】市議会臨時会は、高齡者らへのロノウイルスワクチン接種費用7600万円を補助するとして、予約状況も考慮し医師と相談しながら場所や実施方法を決めたい―（保健福祉課）としている。

「こめたボン酢」……「薫る薫る」が「醤油」の2品が、料理で使われる点が良い。「コ」の風味、食感ともに満足できる。品質員からは「酒」を高く評価された。調味料に認定されており、今回2回目。今回は皿に食品にオンリーし、見事に認定を受けた。店内認定商品は十勝管内清水の「北海道十勝製成薫るにんにく」(加工食品)を合わせ、松前産手造りセツミ三樽(100g)、税込み720円は、函館産マコノアとワナメ、道産スルメに保料・化学調味料無添加の味を添付。水ききあれば誰でも松前漬の味を再現できる。品質員からは「酒」のきかなさ、飯のお供にも「簡便性が高く、容器をも」そのまま漬け込めると、誤差が「第55回スパー

「料理王国100選」 新しい取り組み

中小企業基盤整備機構×料理王国100選

「ローカルキング賞」特別賞の設定

中小機構メンバーと連携して、料理王国100選審査員が厳正に品評・選定。
地域で親しまれている食に関連する中小企業へ、地域を超えて活躍してもらいたい願いを込めて選定されます。

未来への食の課題解決の応援

「（仮題）未来ラボ賞」特別賞の設定

未来への食の課題は一流シェフも着目しています。
環境に負荷を与えていない食材か、持続性ある食材なのか。日本食文化をどう発信するか。
新しい技術で作った食、地方で消えゆく食を残したい・・・等
食を通してお客様に伝えることは、シェフでも食品生産者でも同じく大切な部分です。

料理王国100選では、そういった課題を解決する意思を応援するため
そうした意義あるテーマを持つ食材・製品に対して特別賞を設定します。
商業ベースに乗っていない製品であっても、試食審査が可能な状態であれば応募可能です。

地域経済創発プロジェクト×料理王国100選

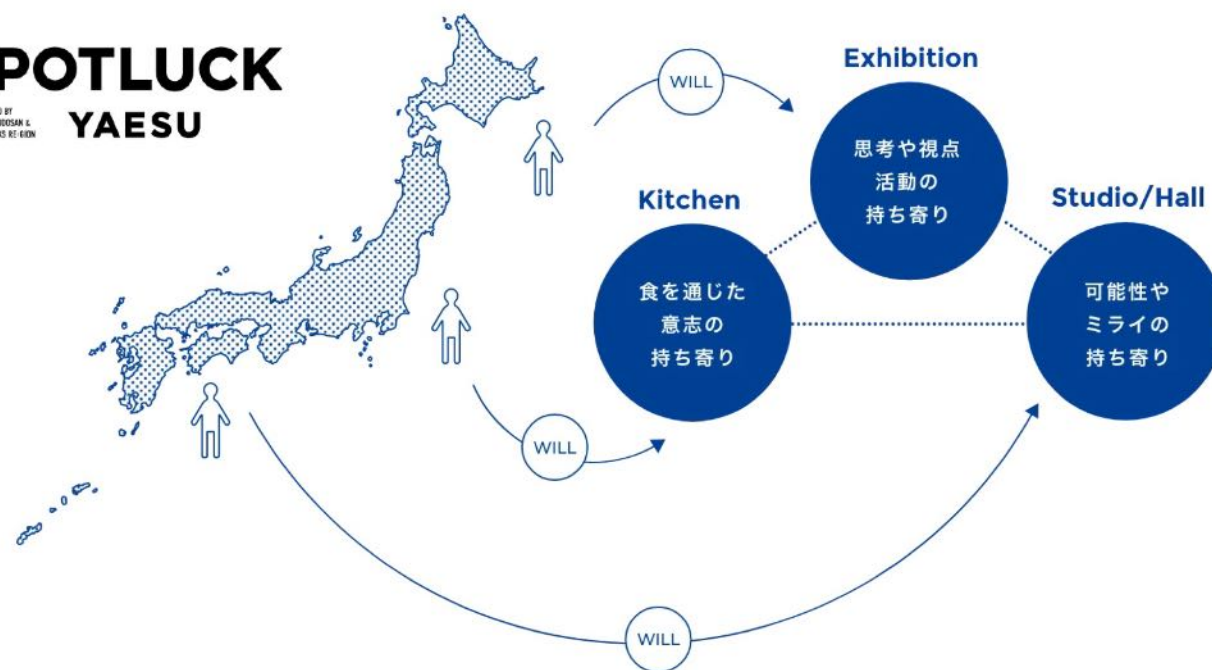
「料理王国100選」品評会は単なるバイヤーへの販路拡大の場ではありません。
商品営業ではなく、**事業そのものをプレゼンテーションしていく機会の一つ**です。

地域経済の創発に挑戦する人々を応援し繋がる「場」と「機会」を提供する
ポットラックヤエス（東京ミッドタウン八重洲5F）の後援を得て

『料理王国』がハブとなり「食」を通じた地域経済ネットワーキングを展開致します。

未来の食ビジネスに必要なコラボレーション（事業投資家、シェフ、専門家、大手企業、
関連事業者）との出会いの場を2023～24年に提供。ご期待ください。

後援



審査バイヤーのアップデート

小売流通業界は、原料価格高騰や流通2024年問題もあり再編されつつあります。

食品流通全体を見てもスタートアップ会社（例：食べチョクさん）やSNSでの販売など新しいチャネル先での販売やDXを活用した企業も生まれています。
今まで「食」を重視していなかった企業が注力する場合があります。

また、バイヤーの意識も地産地消や自社PB開発など、新商品を探す目的や意識も『こだわり』『差別化』という単純な切り口ではなくマーケットで変化しています。

そうした変化に合わせ、料理王国100選では新しい品評員バイヤーに積極参加いただき色々な視点で品評致します。

審査に参加できない（参加が難しい）バイヤーに対しても審査商品情報は資料共有。
採用の機会は増えています。

2023年度版（昨年新参加）



2024年度版（本年:本日時点で新参加予定）



「料理王国100選」 概要

料理王国100選 審査員（シェフ2023年版）



秋田 和則
ヤマガタサンダンデロ
総料理長
2020年に銀座にある「ヤマガタサンダンデロ」の総料理長に就任し、直送される山形県食材を使用し、多くの料理を提供中。



奥田 透
銀座小十
店主
2003年に「銀座小十」、2011年に「銀座奥田」を銀座にオープン。パリやニューヨークにもお店をオープンし、日本料理のさらなる可能性を発信し続ける。



奥田 政行
アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
2000年に山形県鶴岡市にオープンした「アル・ケッチャーノ」を軸に、生産者が心を込めて育てた食材を通して、地域活性化を全国で行っている。



金子 優貴
シリーズ
エグゼクティブ・シェフ
2022年チャイニーズレストラン「シリーズ」のエグゼクティブ・シェフを務める。TVや動画出演など活動の幅を広げている。



神保 佳永
JINBO MINAMI AOYAMA
オーナーシェフ
2022年「JINBO MINAMI AOYAMA」を南青山にオープン。お店の他、食で行う地方活性化など、料理人にとまらない幅広い活動も行っている。



鈴木 弥平
ビアット スズキ
オーナーシェフ
2002年にオーナーシェフとして「ビアット スズキ」をオープン。TVや雑誌、講師など様々な媒体を通じて料理人の素晴らしさを発信している。



西村 英典
銀座 凛にしむら
店主
2017年に「銀座 凛にしむら」を開店。カウンター6席と、4名までの個室があり、本格江戸前寿司と旬の和食が楽しめる。



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。



小林 諭史
レストランテ フローリア(シェフロビア)
オーナーシェフ
「レストランテ フローリア」のオーナーシェフ。料理人としては早くからSNSを通じた食に関わる情報発信を行い、多くの支持を得ている。



小林 武志
赤坂 桃の木
オーナーシェフ
2020年、紀尾井町に移転した「赤坂 桃の木」のオーナーシェフ。素材を活かした丁寧かつ美しい中国料理を提供している。



笹岡 隆次
笹岡
店主
1997年に店主として「恵比寿 笹岡」を、2007年には新丸ビルに「恵比寿 笹岡新丸ビル店」をオープン。TVや雑誌で活躍する一方、食育の活動も行っている。



高良 康之
ラフィナーージュ
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。



中村 和成
ラ・ボンヌターブル
シェフ
2014年「LA BONNE TABLE」オープン時からシェフに就任。お店の味を守る一方、様々な媒体で料理の魅力を発信中。

ミシュランシェフ含む
計

13名



料理王国100選 審査員（シェフ2023年版：1例）



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。

MICHELIN GUIDE

レストラン

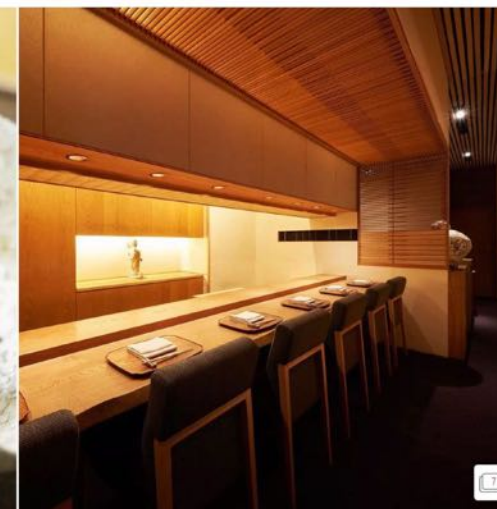
ホテル

Magazine

お気に入り



レストラン、エリアなどで検索



虎白/Kohaku

東京都神楽坂2-4 東京 102-0025 日本

このサイトから予約はできません

ミシュランガイドのビューポイント



三つ星：そのために旅行する価値のある卓越した料理

小泉瑚佑慈氏が供する斬新な日本料理。従来の概念にはない食材の組み合わせで新境地を切り拓く。クリームとトリュフのスープに鮎の揚げ物、とうもろこしの煮凝りにジュンサイとキャビア、松茸の春巻き。カウンターに座ると若い料理人の活気が伝わってくる。テーブルでは着物の仲居がもてなしてくれる。

料理王国100選 審査員 (バイヤー2023年版)



磯部 録
(株)JALUX



今澤 知江
(株)ふるさとサービス



岩城 紀子
Smile Circle(株)



岩崎 忠之
(株)信濃屋食品



梅田 志保
ジュビターショップ チャンネル(株)



ぬるき
塗木 達也
(株)松屋



野村 吏郎
(株)京阪百貨店



本田 康祐
(株)小田急百貨店



梅田 緑
(株)JR東日本商事 コンシューマー商品本部



大宮 良介
(株)ハーモニック



小竹 羊央
ANAフーズ(株)



五反田 昌子
(株)フェリシモ



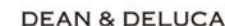
五藤 久義
(株)三越伊勢丹



山本 邦昭
(株)フィッシェル



吉住 美奈子
DEAN & DELUCA (株)ウエルカム



小林 良
リンベル(株)



西村 綾
(株)AKOMEYA TOKYO



佐々木 哲
(株)紀ノ国屋



谷井 正樹
T&N ネットサービス(株)



埜 潤一郎
(株)ヨドバシカメラ



松崎 晴雄
(株)SAKE マーケティングハウス



山田 規弘
(株)明治屋



専門家含むバイヤー
計

22名

2024年版（2023年審査）公募要項

●試食品評会開催日

前期 2023年 8月2日(水)～3日(木)
後期 2023年 9月27日(水)～28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 2023年 7月14日(金)応募締切
二次募集 2023年 9月15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食材・加工など

<「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

●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、9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

日程	内容
2023年6月8日	中小機構 販路開拓オンラインイベントで説明
7月14日	100選公募 上期募集締切
8月2～3日	上期 試食品評会 @東京
8月31日	前期入賞 WEB発表
9月15日	100選公募 下期募集締切
9月27～28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
2024年1月	2024年1月号 100選2024年版入賞発表
	優秀賞表彰式ならびに商品ピッチセッション（予定）
	優秀賞動画YouTube発表／プレスリリース

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。

