

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 2024」の紹介

2023年6月8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・国産株式会社内)



- ・ 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
 - ・ 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、「経営品質・安定」「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」がキーワード
 - ・ 「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」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！



シェフの思い

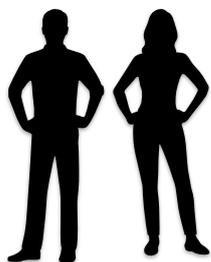
- 日本の食文化を伝えて行きたい！
- 本当に美味しいものをもっと消費者に知ってもらいたい！
- 作り手を応援したい！

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

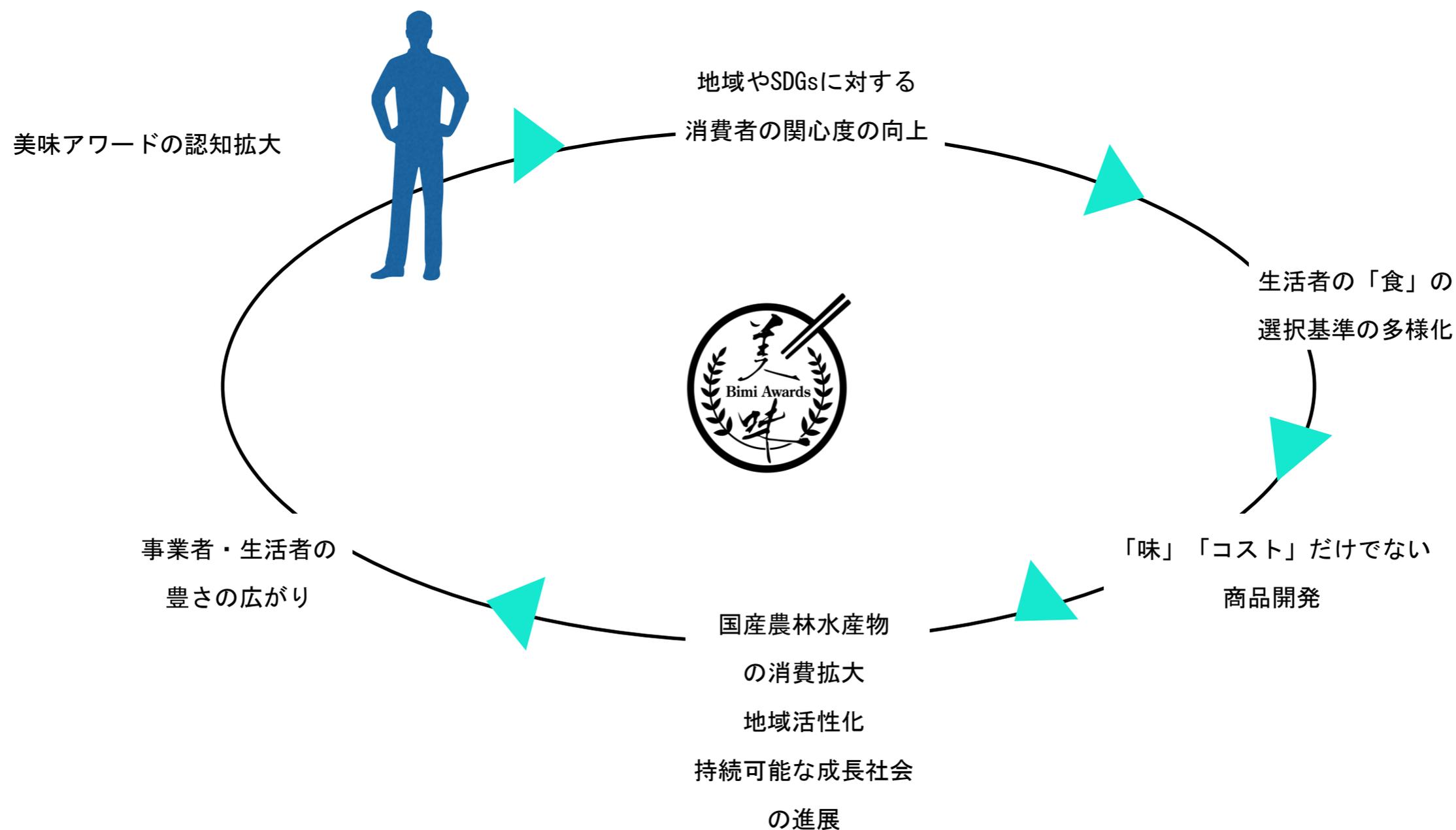


消費者が「美味しい」商品を選択する支援

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

「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



生産者



シェフ=味覚の最高峰

食味力

+



消費者



『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



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

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思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」 概要（予定）



名称：「食べるJAPAN 美味アワード2024」

主催：「食べるJAPAN 美味アワード」運営委員会（一般社団法人ChefooDo/シェフフード・国産株式会社内）

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

後援：農林水産省、中小企業基盤整備機構

協力：外食ソリューションEXPO事務局（株式会社エヌイーオー企画）、日本航空株式会社、

電源地域振興センター、歌舞伎座サービス株式会社、株式会社47Club、 他

エントリー～受賞式

エントリー期間	:	2023年 6月30日（金）～ 9月29日（金）
一次審査	:	2023年 10月中旬：築地キッチンスタジオ（仮）
最終審査	:	2023年 10月下旬：服部栄養専門学校（仮）
各賞・認定決定	:	2023年 11月下旬
授賞式	:	2024年 1月：国連大学（仮）

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： 2024年 1月17日（水）-18日（木）：池袋サンシャインシティ文化会館（居酒屋JAPAN）
※シェフ・受賞者交流会開催予定

※その他、シーフードショー、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等の主要展示商談会における出展支援検討

※外食産業等向け営業代行支援（オプション：有料）

海外等向け主催商談会	:	2024年 2月	:	オンライン
シェフ向け主催商談会	:	2024年 4月	:	オンライン



「食べるJAPAN 美味アワード2024」 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）×オンライン体験・EC（WEB/SNS）×メディア

エントリー募集：2023年6月30日金～
エントリー〆切り：9月29日金
エントリーシート

一次審査会日程：10月中旬～下旬
二次審査会日程：10月下旬～11月上旬
授賞式1月上旬

アワード日程：2024/1/17水・18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

審査会・授賞式

販路開拓支援

食材
食品
飲料・酒等
※カテゴリー絞り込み

1次審査

2次審査

授賞式

美味アワード2024
@外食リユージョン
EXPO2024

＜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

200品
＜審査員＞
日高シェフ・バヤ-服部、片岡、高木、
フードコーディネーター& 中嶋、野崎、脇屋6名
インフルエンサー・ フードコーディネーター手配
食の専門家8名
子ども審査員
書類&試食評価
(予定)

100品
＜審査員＞
＜受賞者＞
招聘
アワード授与
事業者交流
地域の輝き部門
子ども食部門
魚食部門
SDGs部門
おとりよせ部門
飲食おつまみ部門
アルコール
マリアージュ部門等

＜審査員＞
＜受賞者＞
招聘
アワード授与
事業者交流
地域の輝き部門
子ども食部門
魚食部門
SDGs部門
おとりよせ部門
飲食おつまみ部門
アルコール
マリアージュ部門等

＜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

＜支援機関＞
中小機構 様 等

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

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

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

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

評価フィードバック



「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、事業者には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2024」 審査委員会概要

※前回 (美味アワード2023) 実績

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

日高 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)

青野 祐子 (株式会社オージーフーズ 企画営業部 バイヤー)

吉住 美奈子(株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA バイヤー)

藤井 敬子(JALふるさと応援隊 チーフキャビンアテンダント)

二次審査:審査委員

片岡 護シェフ(レストランテ アルポルト オーナーシェフ)

高木 康政シェフ(ルパティシエ タカギ オーナーシェフ)

野崎 洋光シェフ(分とく山 総料理長)

脇屋 友詞シェフ(Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ)

「食べるJAPAN美味アワード2024」



「食べるJAPAN美味アワード2024」審査委員



銀座ろくさん亭
舘野雄二

Wakiya 一笑美茶樓
脇屋友詞

アルポルト
片岡護

審査委員長
服部幸應

分とく山
野崎洋光

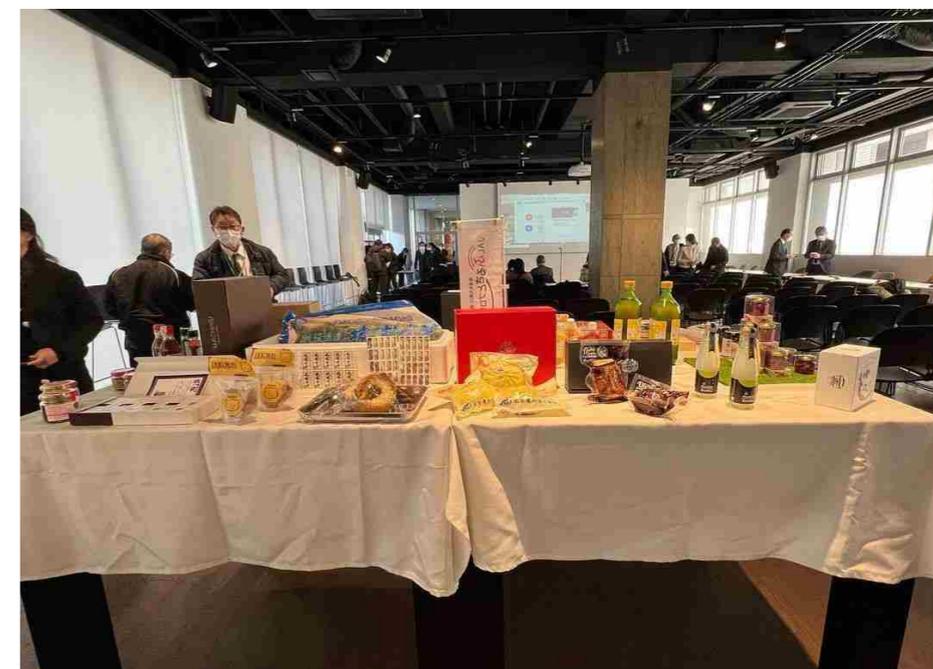
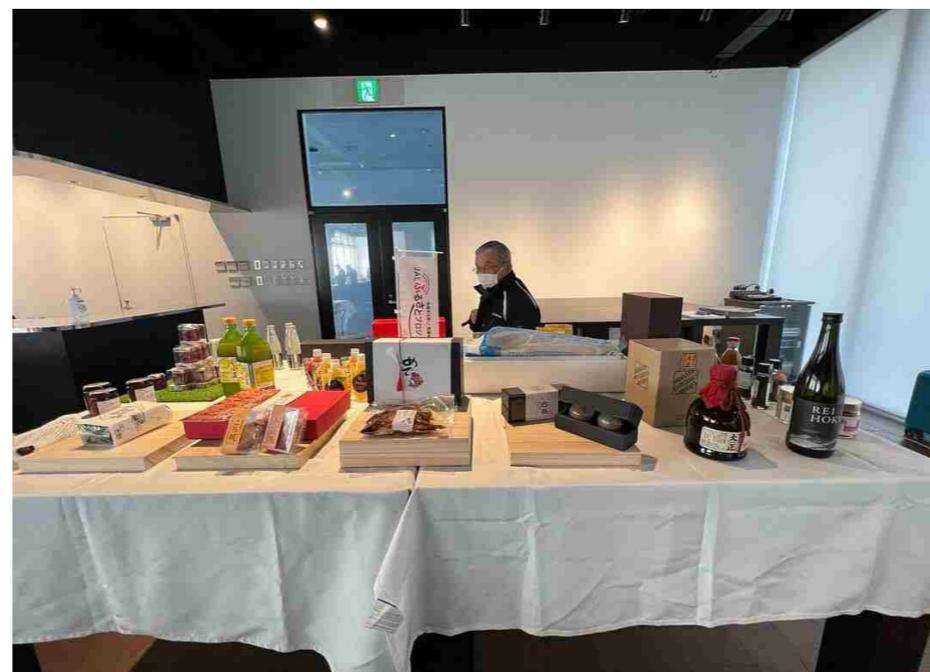
ルパティシエ・タカギ
高木康政

アクアパッツァ
日高良実

「食べるJAPAN 美味アワード2023」 開催実績 審査会の様子



「食べるJAPAN 美味アワード2023」 授賞式の様子



「食べるJAPAN 美味アワード2024」 エントリー費



一品あたりのエントリー費

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）」

■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://taberu-japan.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）**、子ども食部門、魚食部門、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承ります



「食べるJAPAN美味アワード2023」



「食べるJAPAN 美味アワード2023」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 2023年7月4日・5日（大阪）、2024年1月17日・18日（東京）
シーフードショー・アグリフードEXPOへの出展 2023年8月23日～25日（東京）
通販食品展示商談会への出展 2023年10月24日・25日（東京）

JVREX Food 2023 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)
2023年6月1日～30日（予定）

株式会社BorderTech連携

日本の食品事業者30社以上出展予定

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

北千住マルイ×地域商社こうち連携美味アワードフェア
2023年11月22日～28日（予定）
5社セレクトによる認定商品催事販売

「地域一体型」コラボ事例
地域商社こうち×高知市×高知商工会議所
連携による「地域一体型」事業者支援





外食・中食産業向けテストマーケティング、営業フォロー支援

※売上の一部を子ども向け食育支援に活用

①外食・中食産業向け営業支援

→営業・コミュニケーションツールの整理

→ターゲット選定

→バイヤー商談（3か月～）

→商談結果フィードバック

②外食ソリューションEXPOへの出展（7月・1月）

→バイヤーの生の声フィードバック

→見込客へのフォロー営業

③食材試用評価・分析（テストマーケティング）

→2週間～1か月程度、飲食店におけるフェアでのメニューイン、課題整理、

活用事例収集・周知・フィードバック

ご興味ある方は、食べるJAPAN 運営事務局までお問い合わせください

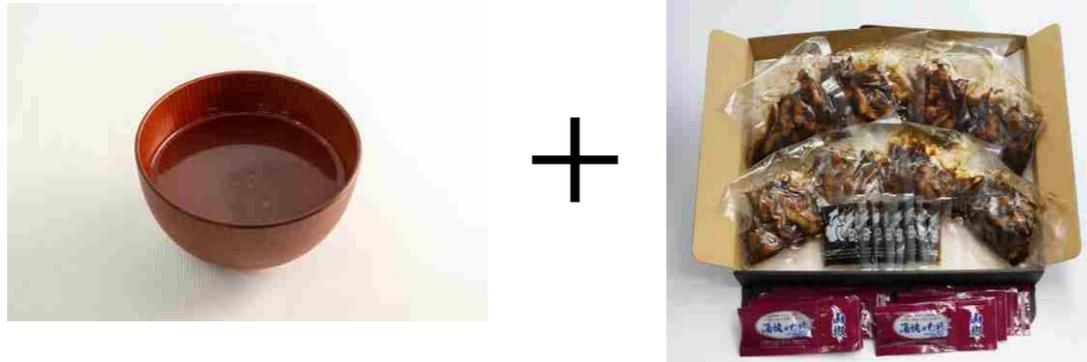
「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績



「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いそう。(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



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

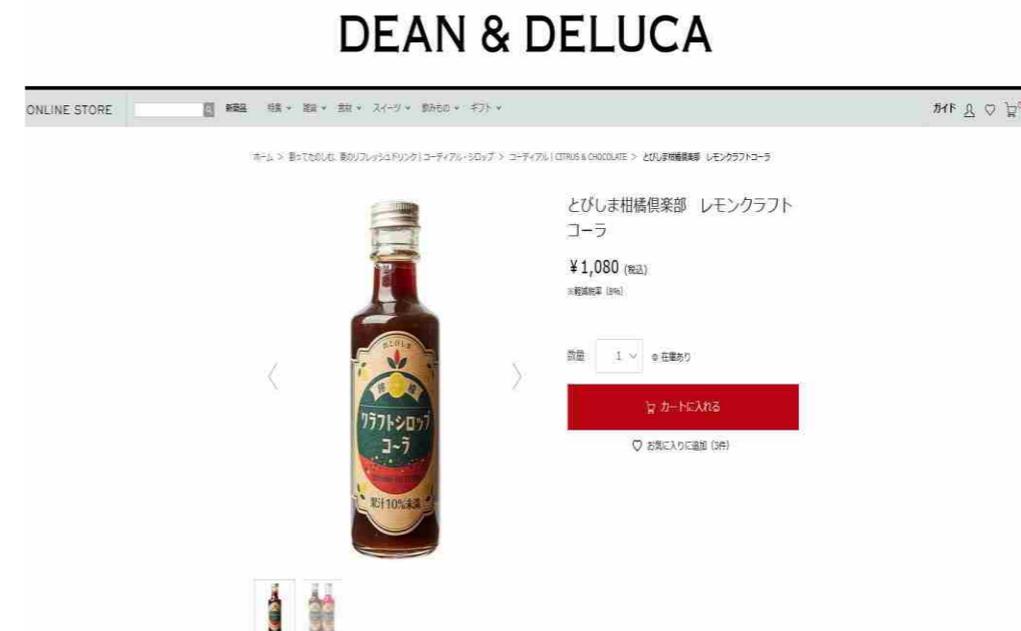


小売店・セレクトショップでのコーナー展開支援

(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」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」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



デパ地下 News

MB階 エキサイティングスポット
 B1階 生鮮・グローサリー売場

食品スケジュール 生鮮月末お買得
詳細はこちら 詳細はこちら

2月後半の食品スケジュールをご紹介します

MB階 エキサイティングスポット 詳細はこちら
 B1階 生鮮・グローサリー売場 詳細はこちら

Keio 新宿店

エキサイティングスポット Calendar | MB階

2/15(水)～22(水)
人気のうまいものフェア
 ■日本橋 天井 天むす 金子半之助 ■くま純 ■社大 ■のんきや
 ■箱田商店

2/23(木・祝)～3/1(水)
美味アワード2023フェア
 ■大寿庵 ■タベルナアイ ■富士トマ ■キュリアス ■KASANE
 ■ばうむ合同会社 ■うるまの島餃子 ■名古屋肉まん本舗
 ■山川水産加工業協同組合



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マルシエルby goo と連携したサイト構成 <https://blog.goo.ne.jp/portal/xmarchel/bimi-award>)

goo

「食べるJAPANとは」

「味を食べよう！」をモットーに、地域に誇りを持っている産品の「美味しい」を賞賛して、生活者に届けたい。本物を賞び、賞び続けてもらうことで、地域活性化につながる活動を推進していきます。そのためには、生活者に本物の美味しい産品を伝えると共に、地域の個性や生産者・生産者層を支援し、一層に地域が元気になることを実現して、賞賛できる産品を創出していきます。また、生活者に産品の「美味しい」が正しく伝わるように、生産者・生産者層とシェフによる専門家の「プロフェッショナル」な視点から、ブランドイメージ、デザイン、パッケージ、マーケティング、販路、流通、インフルエンサーなど、様々な視点から、賞品の魅力を最大限に引き出すための支援を行います。また、賞品の魅力を最大限に引き出すための支援を行います。また、賞品の魅力を最大限に引き出すための支援を行います。

美味アワード2023に登録した商品のエントリーを募集中です！
美味アワード2023とは

NEW 美味アワード2022受賞者発表

 まるでやうかん【2本セット】 ¥1,800	 有機卵・無添加おひさまプリン ¥2,000
 びわジャム ¥4,200	 有機カスター・無添加【6本セット】 ¥1,500

全ての商品を見る

goo

ChefooDo × Marchel by goo

食べるJAPAN 美味アワード運営委員会
共催 ChefooDo

「食べるJAPAN 美味アワード」特集

「食べるJAPAN 美味アワード」は、日本全国の「美味しい」を発掘し、食品を一流シェフによる審査・アドバイスを通じて、表彰・認定のみならず、よりよい商品を生活者の皆様にお届けするためのサポートも行っています。

この度、ChefooDo様より歴代の美味アワードに参画した食品を出品いただいております。食のプロ達のお褒め付きの食品を是非ご賞味ください。

「食べるJAPAN美味アワード」関連商品はこちら

一流シェフや食の専門家による厳しい審査を経て表彰を受けた商品です。美味しきはもちろんのこと、最近さも折り紙付きます。

出品者様のページはこちら

食べるJAPAN美味アワードbyChefooDo

「食べるJAPAN 美味アワード」とは

～未来につなげたい「美味しい」を発掘！～

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、まだその存在・魅力が知られていない賞品が多くあります。「食べるJAPAN美味アワード」では、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思いから2020年に始まっています。「味」「品質」に加え「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への取り組み」を審査基準に入れ、日本の食文化の発展に貢献していきたいと考え取り組んでいる、新しいアワードです。

関連サイト
食べるJAPAN / 一般社団法人ChefooDo (シェフアワード)

「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
(居酒屋JAPAN2021 東京・大阪 居酒屋JAPAN2022 東京)



「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JAPAN2022 東京・大阪 居酒屋JAPAN2023 東京)



繁盛店の豪華登壇者による主催者特別セミナー!!

1日目 1月18日(水)

A 会場

美味アワードコラボセッション

10:30 ▶ 12:00 TA-1

地域産品を活用した外食産業成長のヒント
 ~食べるJAPAN活動の事例を通じた飲食店での付加価値創造のポイント~

リストランテ・アルポルト オーナーシェフ 片岡 護 氏	タベルナ・アイ オーナーシェフ 今井 寿 氏
「銀座ろくさん亭」 館野 雄二 氏	料理研究家 フードコーディネーター 尾身 奈美枝 氏

聴講方法 各日10:00よりセミナー会場前にて配布される聴講券が必要となります。(先着順)



「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績



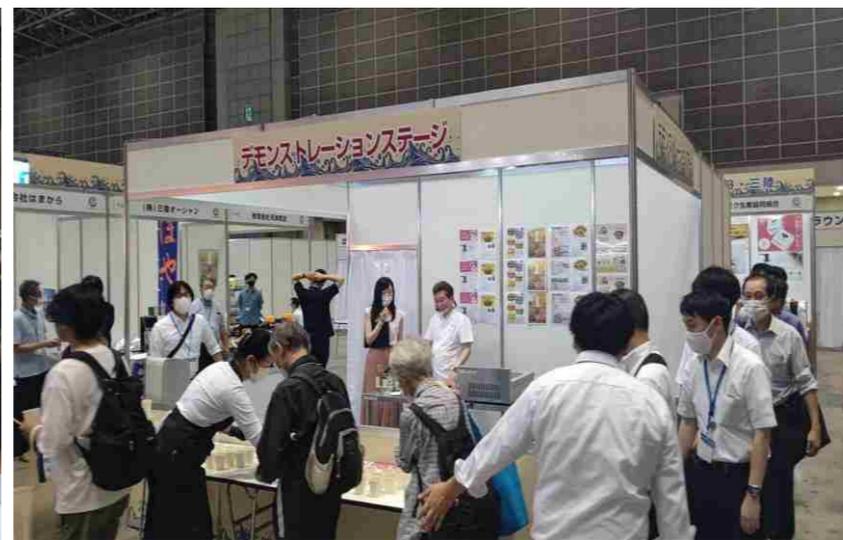
展示商談会出展・マッチングコーディネート支援

(通販食品展示商談会2022 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



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」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」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



子ども食堂向け食育支援実績

サバだ！カツオだ！
ボーリングだ！！

3/21(火・祝) 春分の日特別企画
※参加費無料！先着予約順！

～豊かな海のおくりもの～

o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.

<子ども食堂 Tsumugi>
～春休みスペシャルMENU～

- ・サバまん (神奈川県 横浜市)
- ・かつおぶし(鹿児島県 指宿市)

o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.

サバまん かつおぶし

丸魚濱食
MARUO HAMASYOKU

進化し続ける名脇役
指宿鰯節

知るほどに奥深い
指宿鰯節の魅力をご紹介！
指宿市内のインスタ映えスポットも！

o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.

<特別授業> 18:00-@online
齋藤 融氏 ～浜の風土と食文化～
(おさかなマイスター)

“サバまん”
プロデューサー
横浜丸魚株式会社
おさかなマイスターが
“海”と“食”について語ります

※参加費無料
オンライン参加募集！

キッズボーリングもあるよ！

MINI BOWLING LANE RENTAL

※豪華景品も...!?

QRコード

←申し込みはこちら(公式LINE)
LINE
Tel:090-2626-11146
Mail:tsumugi.nao.i@gmail.com

<特別協賛>
・横浜丸魚株式会社・国産株式会社
・ディグボウル吉祥寺・山川水産加工業協同組合
<共催> <主催>
NPO法人 プレシャスネット (一社) Tsumugi





食べるJAPAN『美味アワード2021』メディア・媒体掲載実績

60媒体以上のメディア・媒体で掲載・特集記事化して頂いております。

日本最大級のお取り寄せ情報サイト
(<https://www.otoriyose.net/>)

日本最大級の情報ポータルサイト マイナビニュース
(<https://news.mynavi.jp/>)

22:16 おとりよせネット...
marche.otoriyose.net

おいしいマルシェ

HOME / 取り寄せたい / おとりよせネット賞も決定！国産の「美味しい」を発掘する「食べるJAPAN 美味アワード」発表

2021.04.06 2021.04.28 取り寄せたい

おとりよせネット賞も決定！国産の「美味しい」を発掘する「食べるJAPAN 美味アワード」発表

日本全国には、まだまだ知られていない美味しいものがたくさんありますが、日本各地の美味を発掘すべく活動しているプロジェクトがあります。それが「食べるJAPAN

22:17 【おとりよせネット賞】コロナ禍で閉店した店舗の人気メニューがクラウドファンディングで復活！

おとりよせネット賞に選ばれたのは、株式会社ハートピアコーポレーションの「炙りのどぐろめし」。上質な島根県浜田産のどぐろを、日本海の藻塩をふって皮目を炙り、脂の旨味が存分に味わえる商品です。

おいしいマルシェ powered by おとりよせネット

コロナにより閉店した「さくら川」の看板メニューを家庭用に商品化するため、クラウドファンディングを実施。521人の方からの支援を受け、商品化されました。

5月はさとふるの日でギフト券もらえるキャンペーンに参加してギフト券をもらおう！さとふるをチェック*条件あり

22:18 「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式、グランプリはうなぎを使った逸品

いい仕事は、いい暮らしから

マイナビニュース

ワーク&ライフ 育児 グルメ レジャー 車とバイク

NEW / Skyチャンネルが新たにオープンいたしました

レポート 「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式、グランプリはうなぎを使った逸品

2021/03/27 10:00 著者：伊藤綾

URLをコピー

あなたのお気に入り商品を動画でレビューしよう ViiBee

22:19 「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式、グランプリはうなぎを使った逸品

商品をコンテスト形式で審査し、優れたご当地食品を認定する「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式が、3月15日に都内で開催された。授賞式には審査委員長を務めた服部学園理事長の服部幸應氏らが出席。「温泉ワインうなぎ蒲焼き」(甲信食糧)がグランプリに輝いた。

「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式が都内で開催された

■アワードが認定した54品が発表

アプリ限定！必ずもらえる！ふるさと納税 3000円の日 開催中！

22:19 「食べるJAPAN 美味アワード」授賞式、グランプリはうなぎを使った逸品

優れたご当地食品を認定する「食べるJAPAN 美味アワード」の審査会が、2月23日に服部栄養専門学校で開催された。料理評論家の服部幸應氏、イタリア料理ブームの火付け役として知られる片岡護シェフをはじめ、日本トップクラスのシェフや有識者が予備審査を勝ち抜いたご当地食品の数々を美食・審査した。

「食べるJAPAN 美味アワード」審査会の様子

アプリ限定！必ずもらえる！ふるさと納税 3000円の日 開催中！



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・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/>