「食べるJAPAN　美味アワード2026」美酒(日本酒)部門創設！

2025
8/29
まで

「シェフが選ぶ美酒（日本酒）アワード2026」出品者募集

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

ブランドアップに向けて、「美味アワード2026 シェフが選ぶ美酒部門」に出品しませんか？

＜特典＞①トップシェフをはじめ料理人の評価フィードバックをエントリー全商品に対して行います
②審査委員や協力事業者とのマッチングの機会を提供します
（飲食店でのフェア・イベント開催、展示商談会を通じた販促・PR支援 etc.）
③「美味アワード」の公式ホームページやSNS等で情報発信します

＜審査概要＞

エントリーはこちらから!!

募集期間　２０２５年８月２９日金曜日まで

審査部門　【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)。
それ以外の飲み方については、応募用紙（エントリーシート）の
商品特長においてオススメの飲み方を説明してください。

【ラベルデザイン部門】
テイスティング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、米麹、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。

出品料　一次審査：２０，０００円／品（税別）
二次審査：３０，０００円／品（税別）
※受賞・認定商品の認定料は５０，０００円／年（任意）
※認定料お支払いによりロゴやPOPデータが活用できます。

募集数　１社５品まで
※より多くの酒蔵様にご参加いただけるよう、1社5品までと致します。

シェフが選ぶ美酒部門の審査委員長は「HAL YAMASHITA」の山下春幸シェフになります。
※その他、後援の各料理団体から審査委員のシェフを選抜いたします。

ご出品希望の方は、別添エントリーシート記入の上、８月２９日金曜日までにメールで提出してください。 info@taberujapan.com

＜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　FAX03-6273-0876　info@taberujapan.com

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
協力：SMILE BREW COMPANY