

# 「食べるJAPAN 美味アワード 2026」の紹介

## 【実施要領】

2025年6月2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」は、“**未来につなげたい**” 地域に眠っている「美味しい」食を発掘して、生活者に知ってもらい、食べ続けてもらうこと、広めていくきっかけを作ることで、**国産農林水産物の消費拡大**および地域活性化につながる活動を推進していくことを趣旨として創設されました。

「食べるJAPAN 美味アワード」にノミネートいただいた「地域の美味しいもの」を、シェフと食の専門家たちが審査し、賞を選定します。賞を選定・授与することにより、地域の食品事業者の日ごろの努力をたたえると共に、事業者がますます「美味しい」ものを追求していく行動につながればと考えています。審査の結果については、受賞・認定の有無にかかわらず、ノミネートいただいた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」は美味しいものをいつまでも食べられる世界であるために、「持続可能な開発目標」も重視します。そのため、審査基準には「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。

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、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。「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、喜びの輪が広がることを願っております。



- ・ **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、GOODLIFEフェア等）
  - ・ **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！

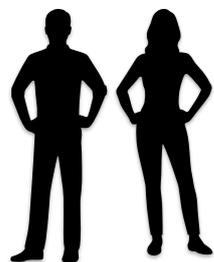


## シェフの思い

- 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



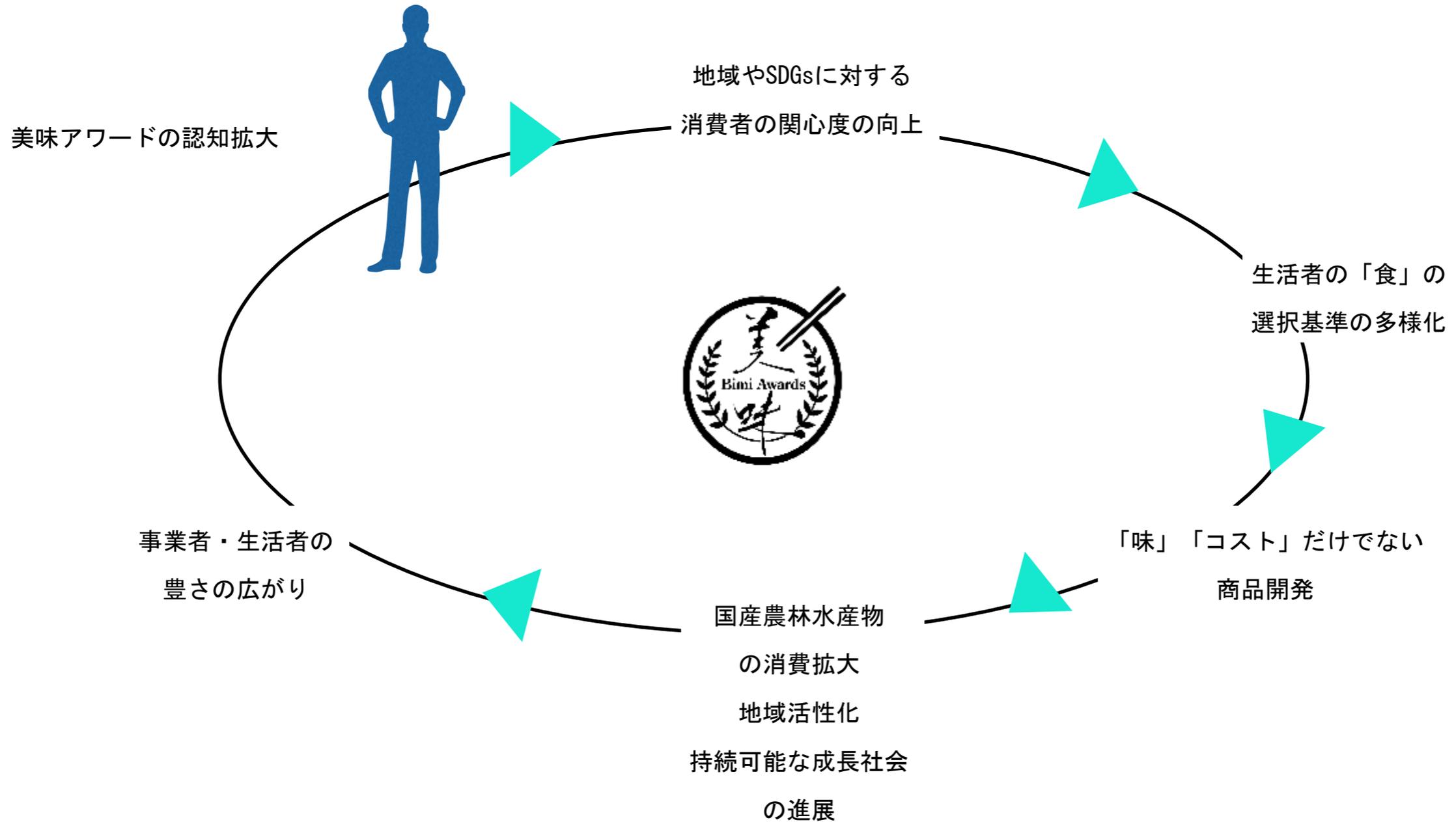
新しい「美味」を伝えるアイコン

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



シェフ=味覚の最高峰

生産者



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



食の専門家



具現化

観察力

想像力

組合せ力  
擦り合せ力

創造力

表現・伝達力

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？

## 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。しかしこ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。（ただし、受賞・認定したからすぐ売れるわけではない！！）

「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、必ずやり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」 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 ふれすた」、山口県農業協同組合防府とくち北部営農センター（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2025」 第5回開催

審査点数：97品（グランプリ1品、準グランプリ3品、特別賞・協賛賞28品、認定38品）

グランプリは、株式会社セイル・オン（福岡県）「ピーナッツプラウト」。

準グランプリには株式会社アクアグローバルフーズ（福岡県）の「福岡県糸島産みるくがき」、

株式会社友栄（高知県）「ボカ（さとうきび蜜）」、有限会社西尾商店（静岡県）「蒲原いわし削り」に決定。



# 「食べるJAPAN 美味アワード2026」 概要（予定）



名称：「食べるJAPAN 美味アワード2026」

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://taberu-japan.com/>

協力：「朝日新聞 GOOD LIFEフェア事務局」、居酒屋 JAPAN 事務局、株式会社インターウェア、エグジビジョンテクノロジー株式会社、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、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、一般社団法人地域振興支援ふるさとのチカラ、日本航空株式会社、学校法人服部学園 服部栄養専門学校、株式会社福田屋百貨店、株式会社WORLD RESULT（五十音順）

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

## エントリー～受賞式

エントリー期間	:	2025年 6月2日（月）～ 8月29日（金）（予定）
一次審査	:	2025年 10月4日（土）：服部栄養専門学校（予定）
最終審査	:	2025年 10月中旬～11月下旬：アースキッチン築地（予定）
各賞・認定決定	:	2025年 11月下旬～12月上旬（予定）
授賞式	:	2026年 1月15日（木）：国際連合大学（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： 2026年 1月21日（水）-22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2026」 審査委員（予定） ※前回実績参考

審査委員長

片岡 護シェフ（リストランテ アルポルト オーナーシェフ）

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）

川端 崇資（株式会社外食産業新聞社 代表取締役）

笹田 幸利（おとりよせネット プロデューサー）

浦川 隆一（株式会社千趣会 バイヤー）

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）

鈴木 誠（株式会社信濃屋食品 統括本部長）

三神 優理子（株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA 商品企画室 MD）

島田 律子（スマイル ブリュール カンパニー代表・日本酒スタイリスト）

安田 勝広（日本航空株式会社 ソリューション営業推進部営業推進グループ）

二次審査：審査委員

服部 吉彦（学校法人服部学園理事長 / 服部栄養専門学校校長）

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（和食料理人）

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）

# 「食べるJAPAN 美味アワード2025」 開催実績 審査会・授賞式の様子



# 「食べるJAPAN 美味アワード2025」 開催実績 子ども審査会の様子





## ■エントリー費用

一次審査費用：20,000円／品

二次審査費用：30,000円／品

※「中小機構特別価格設定あり

（金額については独立行政法人 中小企業基盤整備機構までお問合せください）」

## ■参加特典

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

授賞式にて受賞企業への賞状贈呈

地域の輝き賞（地域の食・おとりよせ部門）、キッズ賞、SDGs賞等、各種バイヤー・メディア賞

新規として、「美酒部門賞」「インバウンドフード」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



「日本酒」が注目される背景として下記が考えられます。

- ①**多様なスタイル**: 日本酒には様々な種類やスタイルがあり、甘口から辛口、淡麗から濃厚まで多様な味わいが楽しめます。これにより、食事とのペアリングや幅広いユーザーに受け入れられやすくなっています。
- ②**健康志向の高まり**: 日本酒は比較的低カロリーで、砂糖を含まないため、健康志向の消費者に人気です。また、米から作られているため、グルテンフリーであることも魅力の一つです。
- ③**国際的な評価**: 海外での日本食人気と共に、日本酒も注目を集めており、多くの国でイベントやテイスティングが行われています。国際的なコンペティションでの受賞も評価を高めています。また、2024年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産への登録が決定いたしました。
- ④**伝統と革新の融合**: 伝統的な製法を守りつつも、より現代の生活様式や食生活に合わせた新しいアプローチやフレーバーを取り入れることで、新たなファン層も開拓しています。

また、日本のシェフが「日本酒」の評価・褒賞をすることには、下記のような意義や価値があります。

- ①**料理とのペアリングの専門性**: シェフは料理との相性を考慮しながら、特定の日本酒がどのように料理を引き立てるかを評価することができます。彼らの視点からの評価は、日本酒の選び方や提供方法に新たな価値をもたらします。
- ②**新しい視点の提供**: シェフは食材や調理法に深い理解を持っています。彼らが日本酒を評価することで、酒の特徴や風味がどのように食事と融合するかという観点から、より多面的な判断が得られます。
- ③**消費者への提案**: シェフの視点を取り入れることで、一般消費者にとって魅力的なペアリングの提案が可能となります。これにより、お客様に対する配慮が増し、料理とドリンクの楽しみ方が広がります。
- ④**創造性の刺激**: シェフが日本酒を品評することによって、新しい料理と酒の組み合わせが生まれるきっかけになります。独創的なアイデアやトレンドを発信する場になることもあります。
- ⑤**日本酒文化の普及**: シェフが日本酒について語ったり、品評を行ったりすることで、日本酒の魅力を広めることができます。料理との関連性から、日本酒への関心を持つ人々が増えることが期待されます。

これらの理由から、日本のトップシェフ・料理人が「日本酒」の品評を行うことは、外食業界および日本酒業界双方にとって有益であり、食文化の発展に寄与する意義があります。ユネスコ無形文化遺産への登録が決定した「伝統的酒造り」に関係する食文化が、この機会に広がることを期待します。

また、日本のトップシェフが選ぶ、実需者サイドからの「料理に合う美酒（日本酒）」の品評による本格的なアワード・コンクールがないことから、この度、「食べるJAPAN 美味アワード」の中の一部門として、新規に創設することになりました。新たに創設する「シェフが選ぶ美酒（日本酒）」部門の委員長には、日本酒のペアリングメニューも積極的に取り組まれている「HAL YAMASHITA」の山下春幸シェフに参画していただきます。審査委員のシェフ・料理人も今後増えていきますので、随時、美味アワード公式ホームページ等で発表して参ります。



「食べるJAPAN 美味アワード2026」シェフが選ぶ「酒」部門 審査委員（予定）

審査委員長

山下 春幸シェフ (HAL YAMASHITA東京 オーナーシェフ)

部門審査：審査委員

- 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
- 一般社団法人日本エスコフィエ協会
- 一般社団法人東京都日本調理技能士会
- 一般社団法人ChefooDo
- 各料理団体より審査委員を推挙していただく予定

# 「食べるJAPAN 美味アワード2026」 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 2025年11月26日・27日（大阪）、2026年1月21日・22日（東京）  
シーフードショー・アグリフードEXPOへの出展 2025年8月20日～22日（東京）  
GOODLIFEフェア2025 2025年9月26日～28日（東京）  
通販食品展示商談会への出展 2025年10月頃（東京）

THE 27TH JAPAN  
INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO

第27回 ジャパン  
インターナショナル  
シーフードショー

2025.8/20(水) ▶ 22(金)  
10:00-17:00 ※最終日は16:00まで  
東京ビッグサイト 東館5・6ホール  
【主催】一般社団法人 大日本水産会

農食をぶなぎます  
国産にこだわりの  
国産農林水産物・食品の商談会

18th アグリフードEXPO  
東京2025

2025年  
日時 8月20日(水) 10:00-17:00 • 21日(木) 10:00-16:00  
会場 東京ビッグサイト 東4ホール  
主催 日本政策金融公庫

外食ソリューションEXPO  
Food Service Solution Exposition

焼肉 ミートフードショー  
ビジネスフェア YAKINIKU BUSINESS FAIR

居酒屋の未来を創造する  
居酒屋Japan

GOOD  
LIFE  
フェア  
2025

# 「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えます。
- 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



# 「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績



## 『美味アワード2025』受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

### 認定商品

		<p>【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) 担当：影山、黒澤、矢島 所在地：〒104-0045 東京都中央区築地3-13-5 丸福築地ビル7階 TEL 03-6273-0466 FAX 03-6273-0876 info@taberujapan.com https://taberujapan.com/</p>			

商品名：五十音順

食べるJAPAN公式サイト

## 食べるJAPAN 美味アワード2025

### 未来に繋げたい・残したい「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」「市場性」「SDGs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2025」においては、特に「未来に繋げるコト・ヒト」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達成への取り組みなど社会性ある事業展開、そして、事業者同志のコラボレーションや料理と酒・飲料のマリアージュ展開などを広めていこうとする取り組みを大切にしております。

このような活動を通じて、生活者の「美味しい食」を選択するチカラ、事業者の「未来につながる食」を開発するチカラを高める「食育」を進めてまいります。

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  
自慢のある商品なのに、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  
・美味しいものに出逢いたい  
・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いきたい！  
・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

手取法人理事長  
榎本幸彦  
榎本幸彦  
榎本幸彦

#### 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 博

青食料理人  
野崎 洋光

#### 1次審査会 審査委員

ACQUA PAZZA  
オーナーシェフ  
日高 良実

瀬川 隆一  
株式会社 瀬川 隆一

佐藤 幸利  
株式会社 佐藤 幸利

島田 隼子  
株式会社 島田 隼子

鈴木 隆  
株式会社 鈴木 隆

三神 義理子  
株式会社 三神 義理子

安田 謙広  
株式会社 安田 謙広

若林 直樹  
株式会社 若林 直樹

#### 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

「居酒屋JAPAN」事務局  
株式会社インターウェア  
エグジジ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  
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  
株式会社千能会  
株式会社地域商社こうち  
日本軟空株式会社

事務局名：五十音順

19

©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』受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

### 美味アワード2025 グランプリ

株式会社セイル・オン  
ピーナッツプラウト

4つのこだわり

- ① 日本ではまだ浸透していない落花生（ピーナッツ）の新芽です。
- ② 栽培工程を工夫することで、食べ応えが出るように軸を出来るだけ長く長く栽培しています。
- ③ 冷凍保存が可能で、調理の際は解凍せずにそのまま加熱調理可。
- ④ カロリーがピーナッツの約8分の1でダイエットにも最適です。

### 準グランプリ

株式会社アクアグローバルフーズ  
福岡県糸島産みるくがき

糸島の海の恵を受けて育った牡蠣は、ネーミングとは裏腹にシーズン通して独特なクセが無く何個でも食べたくなる牡蠣と、若者男女問わず好評いただいております。生産する上での1番のポイントが身入りになって来るため、年々変化していく海の状況に合わせて毎年養殖方法を微調整し対応しております。

株式会社友栄（しおかぜ工房）  
ボカ（さとうきび漬）

黒潮町産のサトウキビの搾り汁を煮詰めた蜜です。煮詰める過程で泡が大きくなり「ボカッボカッ」と音を出して弾けることから「ボカ」と呼ばれています。黒蜜とは異なり、100%サトウキビエキスです。

有限会社西尾商店  
蒲原いわし削り

九州・長崎産の良質な卵の少ない片口いわし、ウルメいわしを削っております。一年の内の限られた旬の時期に原料を仕入れ、低温冷凍での保存により旨みを壊さず貯蔵することが出来ます。濃厚な味と香味の無いすっきりとした旨みは、当社独自の物でございます。

### SDGs賞

高浜水産振興協議会  
(高浜町産業振興課内 事務局)  
SHE SO (まはた)

### おとりよせネット賞

株式会社エンリッチ  
豊作和牛(サガリ)

### キッズ賞

株式会社西尾  
鶏つくど煮

### Shinanoya賞

株式会社 四万十ドラマ  
きんとん栗林

### JAPAN FOODS PROJECT賞

社会福祉法人共生シンフォニー  
がんばカンパニー  
さけがすまかろん

### JALふるさとプロジェクト賞

合同会社土佐あぐりーど  
土佐あかうし鶏焼きローストビーフ

### 千趣会賞

高知酒造株式会社  
実生のゆず酒

### 千趣会賞

こびらオリーブ園  
ハラペーニョ  
旨辛万能だれ Red

### 地域のかがやき賞

丸木水産漁業株式会社  
漁師の沖めし真鯛

### ネクストブレイク賞

まごめーずうーむ株式会社  
黒にんにくペースト

### プレコフーズ賞

株式会社ふじさん牧場  
ふじさんワインラム (精肉)

### マリアージュ賞

デリーター株式会社  
おつけもの慶コラボ、  
三浦サーモンキムチ

### 料理人が選ぶ美酒賞

株式会社南部美人  
純米大吟醸生原酒  
Super Frozen

事業者名：五十百順



## 『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 上居珈琲 Hiiブレンド	株式会社SAKURA club 桜花醸造 桜ジュレアイスプリン	株式会社ネイルメイト 近江牛焼製もも	セブンライフ株式会社 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 観瀾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 熊鷹亭 さつま詰め合わせセット	株式会社五彩 サムゲタン
自然栽培にんにく農園 自然栽培 にんにく(バラ)	株式会社 HATAAGE 10倍希釈米田酒うまみだし	社会福祉法人ひろせ福祉会 十年ドレッシング	株式会社うおめま小沼農園 ツバメの飛び交う種田米 (魚沼産コシヒカリ)	有限会社ヤマア 土佐清水宗田節 特選煎り節
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 南国産牧場のノンホモ 山産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 わね肉	株式会社グローバルリンク HITAOKA (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 産地直営支店(佐賀県アットホーム) ピーナッツチョコレート6種	福部水産株式会社 百年はまち 炙り	遠賀阿 藤こめのはな [BEIMEN] 焙煎発芽玄米入り180g 乾麺	田中油糧工業株式会社 真髓オイル漬け	笑楽餅合同会社 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 身土不二納豆福岡白製	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 リモネーソハーブティ	株式会社古達 ラーメン東武亭 冷凍餃子

商品名：五十音順

## 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**  
-自らの商品に、手によ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

**シェフの想い**  
-日本の食文化を伝えていきたい  
-本場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

**生活者の想い**  
-美味しいものにしたい  
-地方の美味しいものに興味がある  
-地産のため、未来のためになる商品や企業を応援したい

新しい「美味」を広げるアイコン

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

<p>審査委員長</p> <p>学校法人服部学園 副学長・校長 服部幸徳</p>	<p>1次審査会 審査委員</p> <p>ACCEZIA FAZZA オーナーシェフ H高良実</p> <p>株式会社アール・エス・オー 代表取締役社長 高良実 株式会社アール・エス・オー 代表取締役社長 高良実 株式会社アール・エス・オー 代表取締役社長 高良実</p>	<p>2次審査会 審査委員</p> <p>リストランダル オーナーシェフ 片岡謙</p> <p>Wakuya 美夫 オーナーシェフ 服部友詞</p>	<p>後援</p> <p>農林水産省 独立行政法人中小企業基盤整備機構</p> <p>協力</p> <p>居酒屋 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ガミー エグジビジョンテクノロジー株式会社 I.R.Q.A. 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 同産株式会社 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 株式会社千歳会 株式会社地域商社こうち 一般財団法人電報地域振興センター 日本航空株式会社 株式会社47CLUB</p>
--	--	--	---

【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



## 『美味アワード2024』受賞・認定商品紹介リーフレットの作成

**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

**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、物に面した雑風の風土でやわらかい甘味を生み出しております。黒糖製法にこだわった「蒸留、中煎、上煎」と3つの工程を新で吹き上げて製造。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、有明海の福岡県産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、最上級の海苔が獲れるため、贈り物としても全国に出荷されています。一番細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割けが良いのが特徴です。

**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・和梨)

丸福すっばん養殖場  
活すっばん

ばうむ合同会社  
KIRSCHBAUM  
PLATINUM

社会福祉法人  
フォレスト八尾会  
くわ葉茶

株式会社山間屋  
西万十ゆずシロップ

クマケン工業株式会社  
熟成プレミアムレーズン  
(枝付きシャインマスカット)

成増農園有限公司  
信州白ちのりんごジュース

株式会社G&F  
土佐クラフトソーダ酸味く!  
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】

藤部水産有限公司  
百年はまち フィレ  
(冷蔵・冷凍)

株式会社いつみ家  
フォアレパー

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**

**JALふるさと  
プロジェクト賞**

**千趣会賞**

株式会社トビラ  
神潤うるまの島餃子  
(ゴーヤ)

株式会社山長  
山長味噌・じゃこしそ

社会福祉法人のろせ福祉会  
十年油

株式会社Nsファクトリー  
生姜真露費沢セット  
6個入り

株式会社農業都市デザイン  
システム研究所のうえん園  
森部の秋王プレミアム2個入り

ちゅらゆーな株式会社  
伊豆名産産早織み生もずく

株式会社小柳発電所  
五島列島の塩-黒-  
五島列島の塩-黒- 煎煎セット

株式会社たけまさ商店  
Dashl Pota

田中油屋工業株式会社  
真っ赤なピーツドレッシング

商品名: 五十音順

SDGs賞
おとりよせネット賞
外食産業新聞社賞

甲信食糧株式会社  
SDジョーズ (袖行味噌)

宗像漁業協同組合  
種々の鮮魚センター  
天然あなご開き

株式会社藤 ぶかざき農園  
Lisa conde

久保産業有限公司  
千曲おなしめじ

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  
Iortoのアスパラせいくらべ

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醬和牛カレー

有限会社山本かまぼこ店  
室戸山天の魚人棒(旨塩)

**継承すべき和の食セット賞**

株式会社うおめま小岩農園  
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 土佐の塩菓子「和の塩梅」  
黒胡麻粉・加加阿粉

八千両ず  
野草十八茶 宝寿茶

株式会社宝寿園  
野草十八茶 宝寿茶

**地域のかがやき賞**

**プレコフーズ賞**

**47CLUB賞**

## 歌舞伎座木挽町広場におけるよる販売促進・PR支援



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



## 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



## 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



# 「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



**デパ地下News**  
 MB階 エキサイティングスポット  
 R1階 生鮮・グロサリー売場

食品スケジュール 生鮮月水お百博  
 2月後半の食品スケジュールをご紹介します

2/15(水) - 22(水)  
 人気のうまいものフェア  
 ■中野区 入道寺 全平土産物 ■川崎 日武 ■おんあか  
 ■徳川酒造

2/23(木) - 3/1(水)  
 美味アワード2023フェア  
 ■大森 日武 ■タムラアヅ ■高知 ■カサネ  
 ■山形県産物 ■山形県産物 ■山形県産物

- 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

小売店でのコーナー展開支援、試食販売・期間催事支援  
 (福田屋百貨店試食体験型ストア「Donna」)



一般社団法人 Chef'sDo/シェフド



東京都中央区

食の力で

「ココロ」をより豊かに

食のショーケース  
Donna

SWIPE

## ホルモン餃子

ホルモンで有名な福岡で誕生した新名物「ホルモン餃子」。新鮮な九州産の食材を使用。ホルモンの食感と旨味が詰まった自慢の餃子です。お酒にもご飯にも!



## 天日結晶化熟成生海塩

塩の生産地で太陽、風、そして人力のみで結晶化。寒さ厳しい北海道で何年もの季節を耐らせ寝かせる事でミネラルがバランスよく調整された美味しいお塩になりました。



## さっぱり味文旦のお酒

高知県産文旦を皮ごと絞った果汁を使用した柑橘系リキュールです。開栓すると辺りに文旦の爽やかな香りが広がります。酸味や甘味、程よい苦味などしっかりとした果汁の味わいを感じられます。リフレッシュしたい時におすすめ。



SWIPE

## 四万十焼き蜜芋

日本最後の清流として有名な四万十川流域で栽培されたサツマイモを使用。焼いたときに蜜が入っているかのような甘みとっとり滑らかな舌触りが特徴のスイーツポテトです。



SWIPE



## シェフドの活動

シェフドの活動は、日本全国に眠っている「美味しい」を発掘し、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りました。日本全国の「美味しい」が広がることにより、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。

SWIPE



## 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>)



会員制卸販売店舗でのチラシ販売で特集企画掲載

## 美味アワード

～未来につなげたい「美味しい味」を有名シェフが発掘する～

「美味アワード」とは、全国から応募された「食品」に対し、日本の一流シェフ集団が「美味しさ」を基準に公平な審査を行い、「美味しさ」の各種基準を満たしたものを認定・表彰するプロジェクトです。

**餃子のためにつくったタレが、様々な料理に使える万能調味料に!!**

みそダレはお鍋のつけダレや焼き肉、野菜炒めに最適。マヨネーズとあわせてディップソースにも。ありそうでなかったこしょう酢は、揚げ物や酢の物、チキンソテーなど、かけるだけでいつもの味がワンランク上の味へ。

各  
150ml

■万能調味料  
【最強!みそダレ・こしょう酢】

卸 998円 (参) 1,200円

イメージ写真

**熟成による旨味と生のプチプチ・つぶつぶした魅惑の新食感**

日本伝統の赤酢と本醸造醤油で漬け込んで熟成させた生仕上げのマスタードです。プチプチ・つぶつぶした生食感が和食、洋食、中華料理、エスニック料理などの様々な料理に相性抜群です。

115g

■熟成 生マスタード115g

卸 485円 (参) 560円

イメージ写真

**宇治石臼挽き抹茶をあますことなく召し上がっていただけます**

普通茶と書けば液状ですが、抹茶は繊細で湿気、熱、光に弱いので石臼で挽いた抹茶そのままを召し上げて頂くたく乾茶製にしました。夏の涼で石臼挽き宇治抹茶の香りとツルンとした独特の食べごころ、心癒される風味を是非お楽しみください。

107g

■京くずきり

卸 448円 (参) 580円

イメージ写真

**極限まで濃縮した甘味調味料 一滴でプロの味に変わる魔法**

砂糖の代わりに使えるよう、糖度は限界ギリギリの50度に設定しました。時間をかけ濃縮度を高めた結果、製品の色は茶色くなりました。砂糖の代わりの調味料として肉じゃがや煮つけに使えばプロの味になります。

300g

■稲垣美甘酒

卸 1,530円 (参) 1,760円

イメージ写真

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」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・シェフとの個別商談・相談支援  
 (居酒屋JAPAN 東京・大阪)



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 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」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



## 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) →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！  
ポークだ！！  
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 +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o o.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.o'.o +oo.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)

場所：武蔵野市北町2-2-20  
(Cafeひととてま内)  
時間：17:00-19:00  
<限定先着20組>

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

サバまん      かつおぶし



**丸魚濱食**  
MARUO HAMASYOKU

進化し続ける名産品  
指宿製粉

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

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

LINE

←申し込みはこちら(公式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」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2026」の事業説明会（オンライン）

---

### 【「食べるJAPAN 美味アワード2026」オンライン事業説明会の概要】

<https://taberujapan.com/seminar/>

#### ◆日程（予定）

(1) 2025年6月10日（火）	14時～15時
(2) 2025年6月24日（火）	14時～15時
(3) 2025年7月04日（金）	14時～15時
(4) 2025年7月15日（火）	14時～15時
(5) 2025年7月30日（水）	14時～15時
(6) 2025年8月08日（金）	14時～15時
(7) 2025年8月18日（月）	14時～15時
(8) 2025年8月26日（火）	14時～15時

#### ◆説明会の内容（予定）

- ①「美味アワード2026」のご紹介
- ②過去エントリー事業者の声
- ③販路開拓支援メニューのご紹介
- ④質疑応答 など



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

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](mailto:info@taberujapan.com)

<https://taberujapan.com/>