

エントリー受付中

2024/7/1 ▶ 9/30



# 食べる JAPAN 美味アワード 2025

審査員シェフ (予定)



銀座ろくさん亭  
総料理長  
野野雄二

Wakiya 一笑美茶楼  
総料理長  
友岡

リストランテ  
アルポルト  
片岡麗

脱部学園  
脱部栄養専門学校  
脱部幸徳

和食料理人  
野崎洋光

新宿割烹 中嶋  
中嶋貞治

リストランテ  
アクアパッツァ  
日高良実

## 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、日本の一流シェフ集団が「美味しさ」「安心・安全」「SDGsゴール達成への取り組み」などを基準に公平な審査を行い、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。

## 美味アワード2025 開催スケジュール

後援 農林水産省



協力 JALIS 中小機構

<p><b>エントリー期間</b> (~9/30迄)</p> <p>オンライン説明会</p> <p>応募用紙提出</p> <p>お申し込み完了のご連絡</p> <p>審査費用のご入金</p>	<p><b>審査</b> (10月下旬~11月中旬)</p> <p>サンプル送付</p> <p>〔一次審査〕 食関係メディア、バイヤー 食にこだわりのある子どもたち 一流料理人による書類審査&amp;試食</p> <p>〔二次審査〕 脱部審査委員長をはじめとする 一流料理人による審査</p> <p>＜審査基準＞ ★商品の美味しさ ★高品質トレンド、市場ニーズ ★新規性 ★コストパフォーマンスの高さ ★衛生管理、安心・安全対応 ★SDGsへの取り組み ★国内外に伝えたくなる魅力 ★未来に繋ぎたい要素</p>	<p><b>授賞式&amp;交流会</b> (2024年12月)</p> <p>バイヤーとの商談会</p> <p>展示会等出展支援</p> <p>シェフとの個別相談会</p> <p>事業者同志の交流会開催</p>	<p><b>参加特典</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) エントリー全商品に対して審査員各位からの審査コメントのフィードバック</li> <li>2) 【認定商品】「美味アワード」ロゴマーク利用権 (1年間：有料)</li> <li>3) 【認定商品】「美味アワード」運営事務局提供のPOPデザイン利用可能</li> <li>4) 【認定商品】「食べる JAPAN」発行プレスリリース、ホームページ、SNSでの企業名・商品名掲載</li> <li>5) 独自で保有する国内外の飲食店・ディストリビューターとの高級会開催</li> <li>6) 【受賞商品】(グランプリ・準グランプリ・特別賞)「居酒屋 JAPAN」等の展示会商談会等において商品無料展示商談対応</li> <li>7) 受賞以外の全商品「居酒屋 JAPAN」等の展示会商談会等において特別価格での出店商談対応支援</li> </ol>
---	---	--	--



### 美味アワード 2024

🏆 **グランプリ** 🏆



越後と発酵 古志漬の素  
(越後と発酵共同プロジェクト)

🏆 **準グランプリ** 🏆



京はちみつと米粉のフィナンシェ  
(有限会社ロゴス)



黒砂糖  
(しおかぜ工房)



焼きのり全形50枚  
(福岡有明海漁業協同組合連合会)

【事務局】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(シェフド)内担当：影山、黒澤、矢島 TEL：(03)6273-0466 FAX：(03)6273-0876  
【開催概要】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 (事務局：一般社団法人 ChefooDo 内)  
後援：独立行政法人中小企業基盤整備機構、農林水産省、協力：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、株式会社干趣会、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)



株式会社 地域商社こうち



公式 HP



お問い合わせ・お申し込み: info@taberujapan.com <https://taberujapan.com/award/>