

2024年度 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 2025」の紹介

2024年6月21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)



- ・ **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**
- ・ 半歩・一歩先のブランディングとマーケティングに活用できる
- ・ 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、「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・作り手の想い

- 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！



シェフの想い

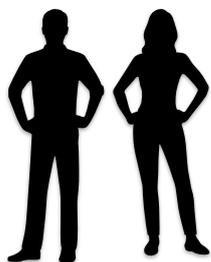
- 日本の食文化を伝えて行きたい！
- 本当に美味しいものをもっと消費者に知ってもらいたい！
- 作り手を応援したい！

生活者の想い

- 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

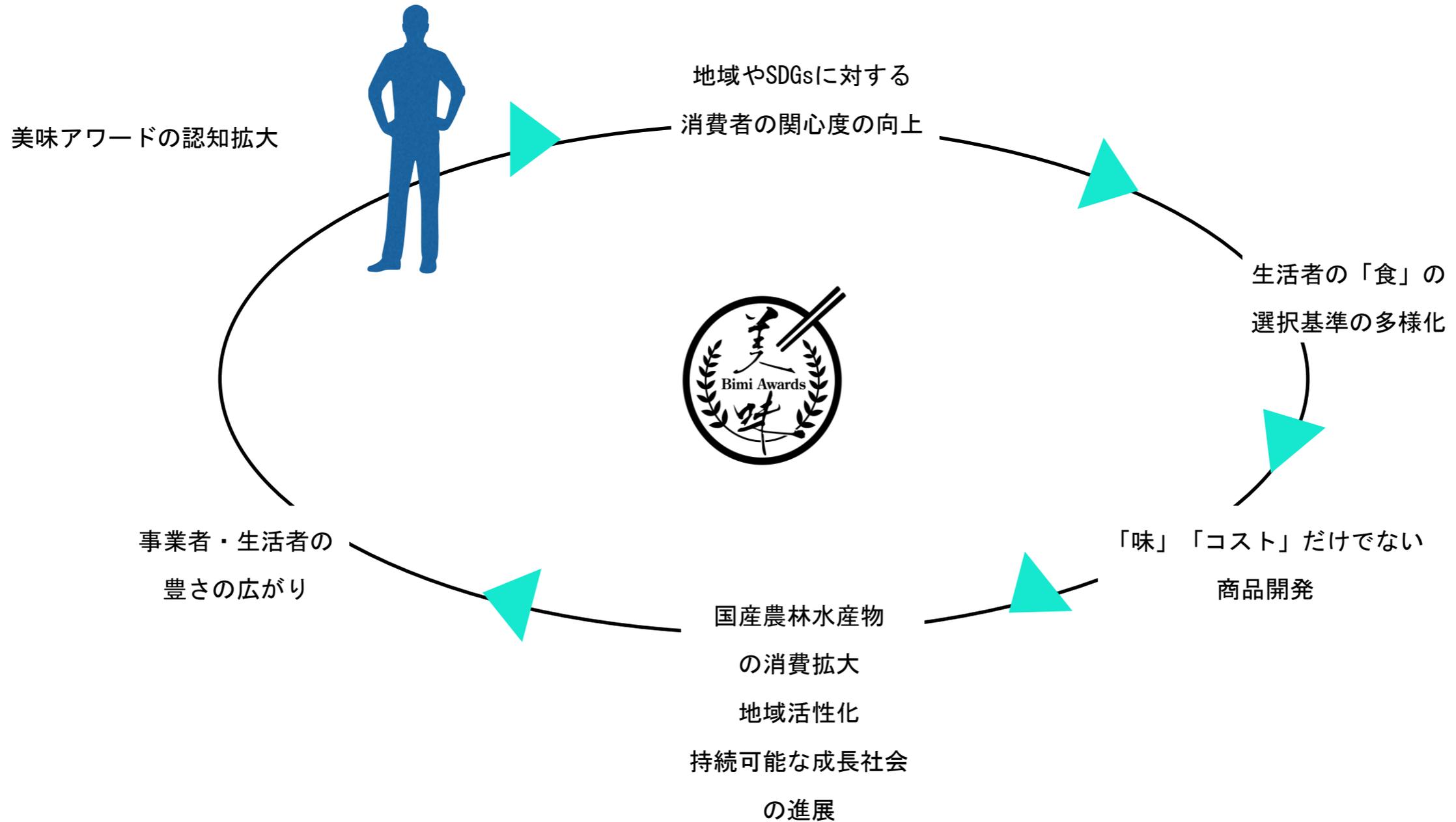


消費者が「美味しい」商品を選択する支援

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？



食の専門家



具現化

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

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。

「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、必ずやりリピートユースに繋がっていくと考えられます。

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、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」 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」 概要（予定）



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（一般社団法人ChefooDo/シェフド・国産株式会社内）

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

協力：居酒屋 JAPAN 事務局、株式会社インターウェア、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、株式会社千趣会、株式会社地域商社こうち、一般財団法人電源地域振興センター、日本航空株式会社、株式会社47CLUB（五十音順）

後援：中小企業基盤整備機構

エントリー～受賞式

エントリー期間	:	2024年 7月1日（月）～ 9月30日（月）
一次審査	:	2024年 10月19日（土）：服部栄養専門学校（予定）
最終審査	:	2024年 11月12日（火）：アースキッチン築地（予定）
各賞・認定決定	:	2024年 12月上旬
授賞式	:	2024年 12月上旬：国連大学（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： 2025年 1月22日（水）-23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

海外等向け主催商談会	:	2025年 2月	:	オンライン
シェフ向け主催商談会	:	2025年 4月	:	オンライン



「食べるJAPAN 美味アワード2025」 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：2024年7月1日月～
エントリー〆切り：9月30日月
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12月上旬

アワード日程：2025/1/22水・23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2025
@外食リユージョン
EXPO2025

＜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

＜支援機関＞
農林水産省
中小機構
地域の支援機関 等

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)

＜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

＜審査員＞
＜受賞者＞
招聘
アワード授与
事業者交流
地域の輝き賞
キッズ賞
外食産業新聞社賞
SDGs賞
おとりよせ賞
継承したい和食賞
酒リアージュ賞等

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

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

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2025」 審査委員（下記2024実績）

「食べるJAPAN美味アワード2024」

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）

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）

浦川 隆一（株式会社千趣会 バイヤー）

吉住 美奈子（株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA バイヤー）

田中 梨紗（日本航空株式会社 チーフキャビンアテンダント 株式会社ジェイエア）



二次審査：審査委員

片岡 護シェフ（リストランテ アルポルト オーナーシェフ）

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

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） 5名（男性3名、女性2名）

「食べるJAPAN 美味アワード2024」 開催実績 審査会・授賞式の様子



「食べるJAPAN 美味アワード2024」 開催実績 子ども審査会の様子





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を承ります



「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



「食べるJAPAN 美味アワード2025」 事業者向け今後の販路開拓支援展開



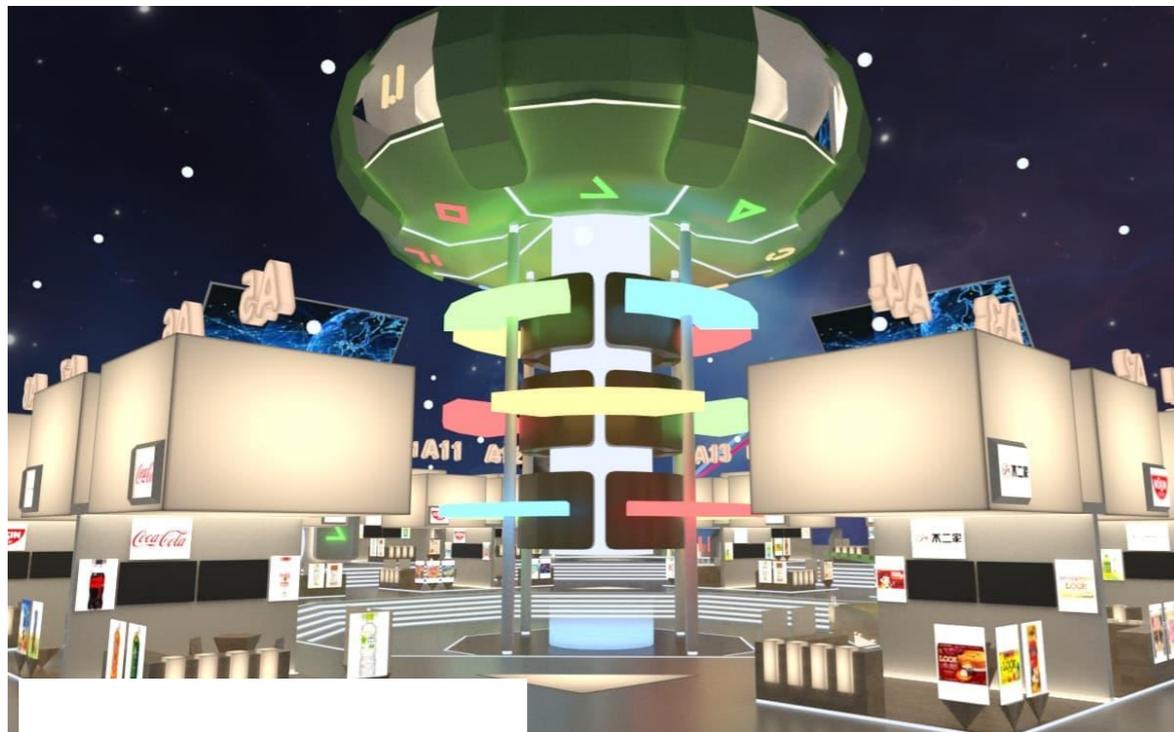
外食ソリューションEXPOへの出展 2024年7月2日・3日（大阪）、2025年1月22日・23日（東京）

シーフードショー・アグリフードEXPOへの出展 2024年8月21日～23日（東京）

通販食品展示商談会への出展 2024年10月22日・23日（東京）

JVREX Food 2024 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)
2024年6月1日～30日（予定）
株式会社BorderTech連携
日本の食品事業者出展予定

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



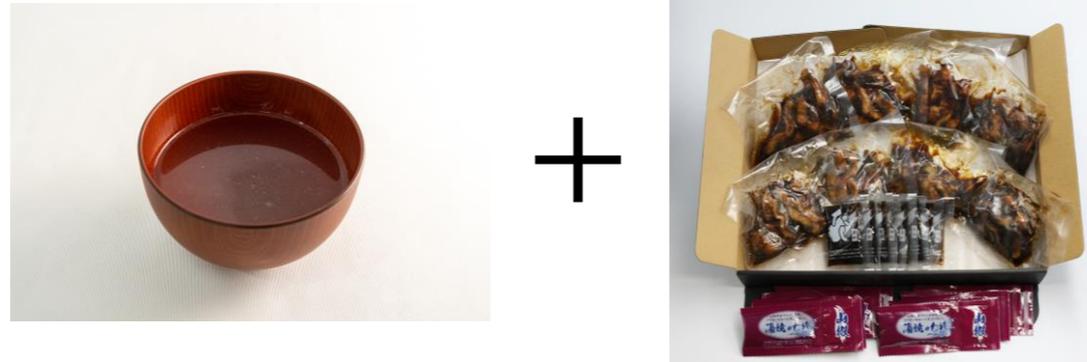
「食べるJAPAN 美味アワード」のサポート実績



「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
タレ用ですが、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でしょう。
- 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い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



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 in ISETAN × 美味アワードフェアでコーナー展開
2023年12月26日～12月29日



「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

(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 2023年11月22日～11月28日



「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

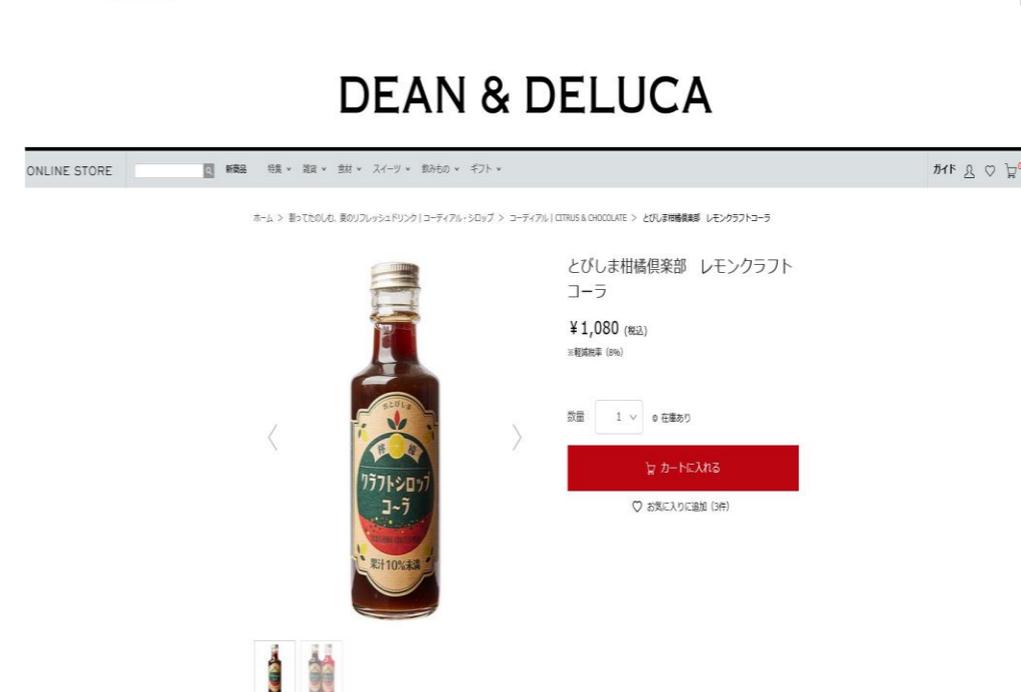
2/23(木・祝)～3/1(水)
 美味アワード2023フェア
 ■大寿輝 ■タベルナイ ■富士トマ ■キュリアス ■KASANE
 ■ばうむ合同会社 ■うるまの島餃子 ■名古屋肉まん本舗
 ■山川水産加工業協同組合

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)





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マルシェ 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」

「国産を食べて！」を各賞別に、地域に根ざっている国産の「美味しい」を発掘して、生活者に知ってもらい、本物を選び、食べ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、生活者に本物の美味しい情報を伝えると共に、地域のこだわり生産者・食品事業者と交流して、一緒に地域が元気になることを考えて、実践できる場を創出していきます。また、生活者に国産の本物の「美味しい」が正しく伝わるように、生産者・食品事業者とシェフと食の専門家（プロデューサー、フードコーディネーター、プランナー、デザイナー、タレント、栄養士、料理家、インフルエンサーなど）が三位一体となって、実化の時代に美味しい見える商品・サービスづくりを行っています。生産者・食品事業者が抱える各種課題を解決するために、味覚・食味の権威者たる一流シェフが持つ観察力、創造力、組合わせ・押合せ力、創造力、表現・伝達力などを活用して、生活者に分かりやすく伝わるように食の専門家に高度化してもらいます。

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

<p>心 まるで芋ようかん【2本セット】 ¥1,800</p> <p>収穫した芋マイも、選果と選果も徹底管理してある厚皮で、40日以上熟成させて作った熟度50%以上の「極上菓子」。他では味わえない甘さをぜひこの機会に。</p>	<p>有精卵・無添加おひさまプリン ¥2,000</p> <p>本業農業の自然栽培法で育ったニトリたちが愛情豊かな山で元気に生んでくれた有精卵「ほんまの卵」を使った、風味いっぴいの優しい甘さの無添加プリンです。</p>
<p>びわジャム ¥4,000</p> <p>1品に約8割分の果物のびわを贅沢に使用しています。使用した果物の風味をほぼすべてにでも合う万能タイプのジャムです。</p>	<p>有精カスター：無添加（生クリーム） ¥1,530</p> <p>有精カスターは シフォンケーキに似たるふわふわした食感があり、さらに「濃厚濃厚」でしっかりとふわふわに仕上がります。いつでも無添加、無糖でもお使いいただけます。</p>

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。食のプロ達のお墨付きの逸品を是非ご賞味ください。

「食べるJAPAN美味アワード」関連商品はコチラ

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。美味しさはもちろんのこと、身近さも折り紙付きです。

出品者様のページはこちら

食べるJAPAN美味アワード by ChefooDo

“食べるJAPAN 美味アワード”とは

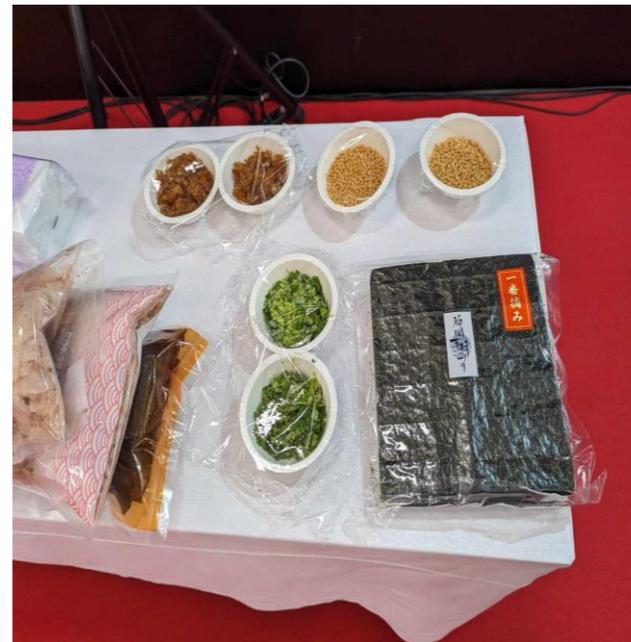
～未来につなげたい「美味しい」を発掘！～

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食品が多くあります。「食べるJAPAN美味アワード」では、地域を含む日本全国に根ざっている、「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想いから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. (シェフード)

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



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



～水産業界に携わるすべての人が応援団に～

『魚食推進応援団』発足

TEAM 和 SAKANA.

私たちは地域産品の課題を
ワンストップで解決します

地域産品×一流料理人

- 商品開発支援
- 付加価値向上
- 情報発信支援
- 販路開拓支援
- 海外展開支援

Exhibition Technologies, Inc
×
ChefooDo

『魚食推進応援団』は、持続可能な水産資源振興および魚食推進を目的とし、日本の魅力的な水産資源の国内・海外への拡大はもちろんのこと、低・未利用魚の新たな活用方法を示すことで、漁業者の所得向上や限られた水産資源の有効活用を推進します。

- 1 付加価値向上**
長年に渡り蓄積してきたノウハウを、
・「シーフードショー」×「食べるJAPAN」美味アワードによる
賞状授賞
・シニア、料理家による原料レシピ
(メニュー)開発支援
・美味しい料理が食べられる店の
紹介
- 2 商品開発支援**
未知な(隠れた)市場ニーズを
読み取る
・市場調査、マーケティング支援
・商品開発(試作)、販路拡大イベント
のレポート作成
・シニア、料理家による商品開発
支援、フードロス対策支援
- 3 イベント・セミナー**
産地産品に基づいた発信方法と販路開拓
・シニア、料理家によるプロモーション
イベント(セミナー)開催
・シニア、料理家による販路開拓
支援
・賞状授賞、普及・情報発信イベント
の開催
・食料関係者、食産連携アンバサダー
の公募支援
・食産連携推進のネットワーク
構築
- 4 海外展開支援**
日本と外国の取引を実現するサポート体制
・シニアがアライアニーとなって食
品の開発(メニュー)開発・販路と
海外への普及を支援します
・食産中心とした日本食文化の発信
・食産連携推進
・食産中心とした日本食の店舗開
業、土産作り、飲食店プロダ
クト、ライセンス販売および管理

SDGsへの取り組み支援

【お問合せ・お申し込み先】
TEAM RISAkana (チーム オサカナ)
『魚食推進応援団』事務局
(一般社団法人ChefooDo(シーフード))内

TEL: 03-6273-0466 FAX: 03-6273-0876
MAIL: info@chefoo.jp



「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～

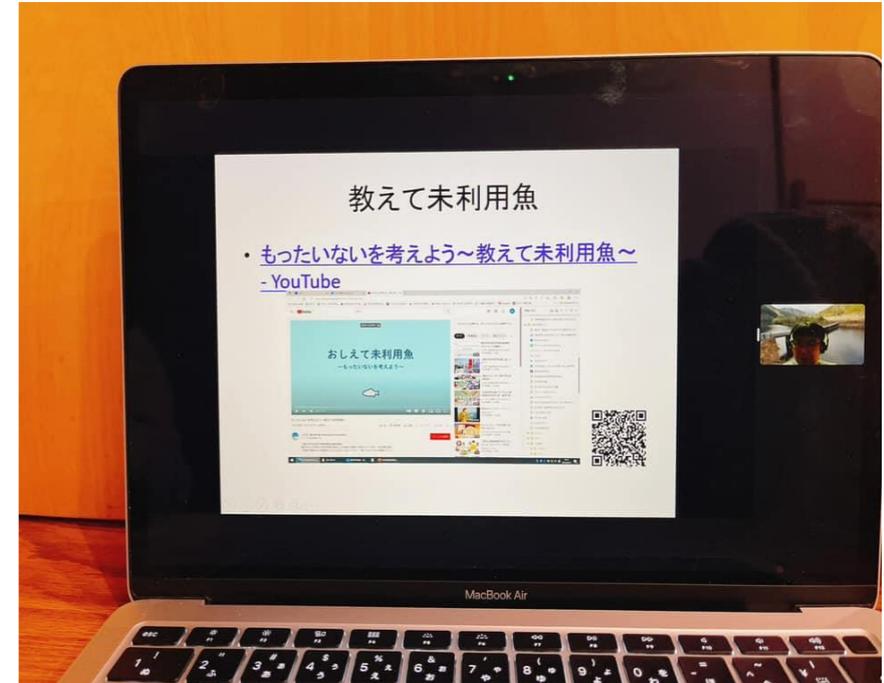
o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o +o.o.o'.o

<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.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
指宿鯨節

知るほどに奥深い
指宿鯨節の魅力をご紹介！
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.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

「美味アワード2024」受賞商品・認定商品40品を発表！【食べるJAPAN 美味アワード運営委員会】

2024年1月10日 2:00 PM 週末 美生

一般社団法人CherfeeDo（シエフド）が中心となって組織する、食べるJAPAN 美味アワード運営委員会は1月10日、第4回「食べるJAPAN 美味アワード2024」の授賞式を都内で開催し、審査員選出、認定商品40品を発表した。

出品された152品の中から、〈糖類と発酵 古志（こし） 漬けの薬〉〈糖類と発酵共同プロジェクト/新酒〉がグランプリに選ばれた。

「美味アワード」は、「本来にこだわりたい『美味しい』を発掘し、をコンセプトに、全国から応募された食品に対し、CherfeeDo名誉顧問の藤原孝雄氏（学校法人高野学園理事長・高野学園専門学校校長）や同・会長の片岡謙氏（「レストランテ アールビレト」オーナーシェフ）と、同・副会長の日置自実氏（「レストランテ アークアパツツア」オーナーシェフ）といった日本の一流シェフや有関係の有識者を選出。基準に満たしたものを認定、受賞するプロジェクトで、専門展示会「居酒屋JAPAN」とのコラボ企画として実施。

「国内外における食分野での新たなビジネス機会の創出」「地方振興・地域活性化への波及」や「国産農林水産物の消費拡大」に寄与することが目的にあるため、「味」や「品質」を評価するだけでなく、審査基準に「地域食材・地域特性の活かし方」「SDGsへの取り組み」も入れているのが特徴。さらに今回から、より外食や通販ルートでの販路開拓につながるよう、外食産業に関する卸業者や通販媒体が新たに参画した。

グランプリの選定理由として、同アワードの審査員を務めた片岡謙氏は、「調味料というのは料理に欠かせない要素で、味を決定するに重要な役割を担っており、アンチエイジングのような味わいになった。汎用性が高く、幅広く使えると感じた」と評した。

グランプリを受賞した〈糖類と発酵 古志（こし） 漬けの薬〉

単グランプリには、〈京はちみつ半粒のフィナンシェ〉〈ロースト京都〉〈黒胡椒〉〈しおがけ工房/高知〉〈焼酎のり生用SOSE〉〈福岡有明海産物共同組合連合会/福岡〉の3品が選出された。

また、外食産業新聞社賞として〈干曲（ちくま） ぶなしめじ〉〈久保産業/長野〉が選ばれた。当該代表の川端康貴氏は「食した瞬間、旨味の塊だと感じた。単体で料理の主役になれるほどの存在感がある。広く業務用ルートとして普及し、多くの飲食店で使用してほしい」と評した。

片岡氏は全体の総評として、「出品される商品の水準が全体的に高くなっている。今後は国内のみならず海外への販路も視野に入れた展開を期待したい」とした。

※1月17日（水）10時30分から、「居酒屋JAPAN」(https://gaisyokusolutionexpo.com/)内のA会場にて、コラボセッションとして、「地域食材を活用した集客につながるシステム」および「地域産品フェア」の開催と、同アワードの審査員を務めたCherfeeDo名誉顧問の藤原孝雄氏（「レストランテ アールビレト」オーナーシェフ）と会長の今井孝さん（「ダベルナ」オーナーシェフ）、副会長日置さん（「銀蔵ろくさん亭」）の3者によるパネルディスカッションを行う。

関連記事

- GO TO EAT 沖縄、岐阜で「GoTo」食事時の新規販売停止
- 飲食店「Pick」を連携し店舗ページからテイクアウト注文が可能に【ヒトサツ】
- 高単価の高いデザートほど値上げの許容度高し【MS&Consulting調べ】
- 地域圏外市場が社食に実用!! 地域食の仕づくり協議会と連携【「どこでも社員」】
- 1度断られた人も諦めないで! F2iに飲食店向け「家賃交渉術」無料オンラインセミナー開催【「フードコネクション」】
- 生産者が産地を自動で発信! 請求や発注まで自動化!!【スマートショップ】
- 産品が産地を自動で発信! 請求や発注まで自動化!!【スマートショップ】

関連記事

- 「食べるJAPAN」で地元産品をPRし、観光客に楽しんでもらえる仕組み【「食べるJAPAN」】
- 「食べるJAPAN」で地元産品をPRし、観光客に楽しんでもらえる仕組み【「食べるJAPAN」】

外食産業新聞社 FOODFUN掲載

© FOOD FUN! No reproduction without permission.

美味アワード2024授賞式にて『プレコフーズ賞』をお贈りしました

2024.01.10

2024年1月10日、日本全国の「美味しい」を発掘し、審査・受賞する「美味アワード2024」の授賞式が行われました。

弊社は昨年10月に実施された一次審査より審査委員として参加し、生産者様こだわりの美味なる品々120品以上を実食審査させていただきました。

授賞式当日は、プレコグループの食肉部門である株式会社プレコエムユニット 取締役 若林直樹より株式会社たけまさ商店様による商品『Dashi Pota』にプレコフーズ賞をお贈りました。

この記事のタイトルとURLをコピーする

株式会社プレコフーズ オフィス移転のお知らせ

『外食ソリューションEXPO』に出展

関連記事

- 北京配送センターを開設しました
- 食品輸送事業を営む三友通商株式会社と包括的業務提携契約を締結しました
- 野菜・果物類を専門に取扱う、ベジタブル事業部を稼働しました
- HACCPの認証を取得しました
- 令和5年度入社予定者内定式を行いました

PRECO GROUP NEWS & INFORMATION

© PRECO GROUP NEWS

外食産業新聞社 FOODFUN掲載

プレコフーズ 社内報掲載



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、矢島

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/>