

第14回チーム・シェフコンクールのご案内

(販路や賞を得られる取組みです)

※第14回チーム・シェフコンクールのHPは「チーム・シェフコンクール」または「<http://team-chef.jp/contest/>」にて検索ください。
(2024年2月1日に公開を予定しており、現在は第13回の結果発表に関するページとなっております。)

2023年
株式会社リトルワールド

はじめに

【チーム・シェフとは】

世界に名だたる有名シェフや気鋭の若手シェフが集い、全国の食に携わる事業者様(機関・行政、メーカー、生産者等)の課題解決を支援するプロジェクトチーム、それが「チーム・シェフ」です。

◆料理人メンバー: 秋元さくら(モルソー)、石井真介(シンシア)、江森宏之(メゾンジブレー)、加藤敦子(羅漢)、菊地賢一(レザネフォール)、境慎一(ホテルオークラ東京ベイ)、田村亮介(慈華)、野崎洋光(分とく山)、橋本宏一(セララバアド)、堀内さやか(御料理ほりうち)、松本一平(ラペ)、村田明彦(鈴なり)、山下九(ビストロQ)、山田チカラ(山田チカラ)
⇒和食界の大御所、ミシュランシェフ、ミラノ万博へ伝道師として参加、JALのドリームチームメンバー、スイーツのワールドカップにて優勝、世界的なパティシエ、メディアに頻繁に出演するなど多種多様

【チーム・シェフコンクールのきっかけ】

私どもが全国各地の事業者の皆さんとお付き合いする中で、「せっかく作ったが、販路がない」「思うように売れない」「バイヤーやシェフと知り合う機会がない」という声をよく耳にしております。

青森県で知り合った林檎の生産事業者から「林檎と林檎の加工品の販売先が地元のJAと道の駅しかない、どうにかなりませんか」と伺ったような声です。

そうした販路を求める農産品・農産加工品を全国から100商品を募り、一方で本件趣旨に賛同した様々なバイヤーやシェフ、総勢100人+α が試食審査を行う「100対100のマッチングの場」を作れば、取引の機会や出逢いの機会をたくさん作れるのではないかと思い、はじめたことがきっかけです。

チーム・シェフコンクールのお薦めポイント

【1】一般的な商談会と大きく異なる点が、「小規模事業者支援」という本取組みの趣旨にご賛同くださった決定権者のバイヤーやシェフの皆さんが**普段よりも採用の敷居を下げ**てお取引をしてくださっており、**マッチングしやすい**ことです。下記、審査員となるバイヤーの皆さんです(13回目のメンバーの一例)。



エフアンドエフシステム株式会社 / 自然食品F&F
中村さん



株式会社サンクセール/久世福商店
池田さん



株式会社ジェイアール東日本企画
西島さん



株式会社どんたく
島本さん



株式会社信濃屋食品
岩崎さん



株式会社JALUX
富木さん



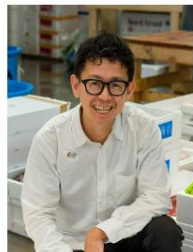
株式会社JALUX
高田さん



株式会社こだわりや
藤田さん



株式会社オーイズミフーズ
関根さん



株式会社食文化
井上さん



株式会社スズキヤ
磯崎さん



株式会社大寿 / 大野屋
大野さん



株式会社大丸松坂屋百貨店
渡邊さん



株式会社大丸松坂屋百貨店
大串さん



T&Nネットサービス株式会社 / 安心堂



株式会社TeN / イミコトマルシェ



株式会社東急ストア
榎本さん



株式会社東急百貨店
平山さん



株式会社テレビ東京ダイレクト / 虎ノ門市場
秋吉さん



株式会社日本百貨店
日暮さん



ハーベスト株式会社
小野澤さん



株式会社文藝春秋 / 文春マルシェ
猪口さん



株式会社ポジティブドリームパーソンズ
中村さん



株式会社マクアケ
武田さん



株式会社ヨシケイ東埼玉
前川さん



株式会社フェリシモ
五反田さん



株式会社ペルーフ
菊地さん

チーム・シェフコンクールのお薦めポイント

【2】直近3回(第11回～13回)のチーム・シェフコンクールの実績例

最終エントリー商品361点に対し、マッチング総数(紹介・商談希望)は996件となり、1商品あたり2.7件が発生しました。

【3】本取組みを全国商工会連合会向けに実施しているバイヤーズルームでは、エントリー商品100点の事業者アンケートを実施したところ(2023年にアンケート調査を実施)、1回の開催につき2500万円を超える売上に繋がっている。 ※開催回によりマッチング実績の売上額は前後しております。

【4】直近3回(第11回～13回)で3割ほどはリピーターの事業者様の商品でした(関連企画を含む)。すべての事業者様に満足頂くことは難しいですが、一般的な商談会と比較すると成果や満足度は高いと分析しております。

【5】次頁の事例のとおり、これはという事業者様に関しては弊社で商品開発や販路開拓のサポートをしており、大きな成果に繋がっております。

このような話をご存知の方もいらっしゃると思いますが、バイヤー側のよくある意見として、何度も同一の生産事業者さんを目にすることで「今なら取り扱えるし、そろそろうちでも販売しようか」というケースがそれなりにあり、年間を通じて、有望なバイヤーとの接触機会を作っていくことは重要で、その機会を本取組みの費用で得られることは有意義かと感じます。実際に、そのような考えで弊社の各取組みに定期的に参加くださる生産事業者さんも一定数いらっしゃいます。

「チーム・シェフ・コンクール(第1～13回)」実施実績

【実施の背景】

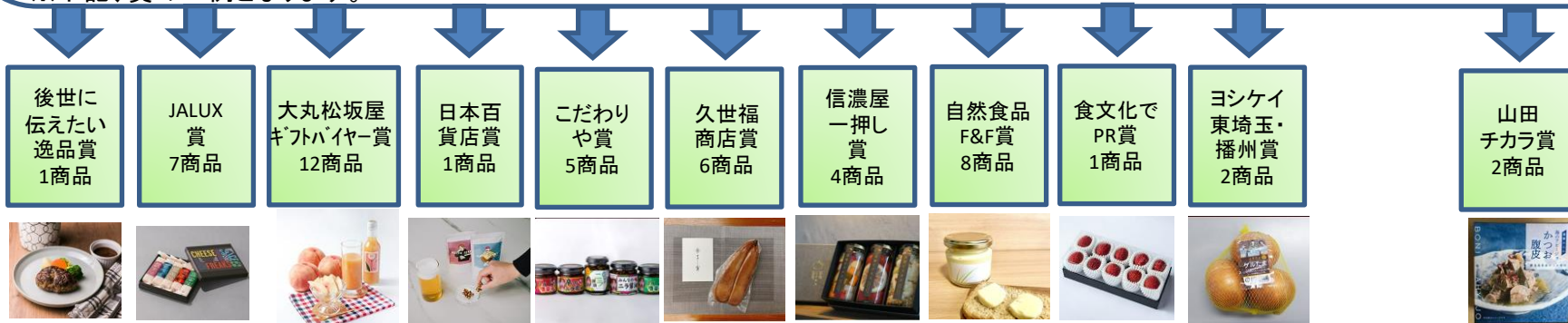
農林水産業の6次産業化の一環として、農産加工品製造に取り組むケースが増える中、「せっかく作ったが、販路がない」「売れない」という声をよく耳にします。そこで、全国からこうした農産加工品を募り、その特徴や魅力をアピールする場を提供すると共に、様々な販路で流通できる取り組みを行う運びとなりました。

具体的には、チーム・シェフメンバーと、本件趣旨に賛同した様々なパートナー企業とが集まりコンクールを開催し、各社の賞を設けると共に、それら企業の持つ様々な機能や強み、例えば商品開発、PR、自社店舗での販路などを応募者に提供します。これにより、より多くの農産加工品の流通機会を創出したいと考えております。

◆チーム・シェフ・コンクール各種賞提供企業の皆さま（第13回の事例）



※下記、賞の一例となります。



- ・過去13回の取組みで最終エントリーとなった1,401商品から1,209商品に「賞」という名の「機会／出口」を提供！
- ・テレビ東京や日本テレビの番組タイアップを獲得。一連の流れをご取材頂き、生産者の現地取材も実施。
- ・TBS、日本農業新聞、日本経済新聞、読売新聞、朝時間.jp、東京大人の宴、山梨日日新聞、新潟日報などの取材を獲得！

コンクールの概要「審査会」の様子(第11～13回の事例)

チーム・シェフコンクールは、「募集」⇒「面談の部」「シェフの部」「バイヤーの部」⇒「賞の通知」⇒「売り手と買い手をメールにて引き合わせ」というステップがございます。下記は、買い手である支援パートナー各社とチーム・シェフメンバーなどが各自の賞を選定するためのバイヤーの部の試食・審査を行う「審査会」の様子です。

第12回、13回の「バイヤーの部(試食・審査の場)」でバイヤーやシェフが試食をしている様子(立食形式で実施)



第11回の「バイヤーの部(試食・審査の場)」でバイヤーやシェフが試食をしている様子(着席スタイルで実施)



第14回チーム・シェフコンクール概要(案)(1)

- ◆コンクール名: 第14回 チーム・シェフ・コンクール
- ◆対象: 1次産品・加工品
- ◆エントリー部門: (加工品の部) 加工食品、調味料、スイーツ、飲料酒類
(1次産品の部) 魚介・水産品、肉類・卵、果物・野菜、米・その他
- ◆エントリー制限: 100商品限定 ※1社あたり3商品まで可
- ◆情報開示: 2024年2月1日
- ◆エントリー募集期間: 2024年2月1日～2024年3月31日 ※定数になり次第募集を締め切らせて頂きます。
- ◆実施内容:
 1. 面談の部: テレビ東京「虎ノ門市場」の元バイヤーの名畑氏、またはdancyu.comや日本テレビ「秘密のケンミン Show」のECサイトの元商品企画運営責任者の服部氏のいずれかとオンラインによるアドバイスの場を提供(25分)※オプションとなり有償サービス
 2. シェフの部: シェフ約50名とのマッチングを実施(各店舗にて)
→ シェフ約50名にエントリー商品の情報を共有し、試食を希望した商品のサンプルを店舗にご郵送頂きます。シェフが試食後、紹介を希望した商品の事業者にはシェフをご紹介させて頂きます。
 3. バイヤーの部: (1) 審査員約60名による試食審査会(2024年6月上旬): マルゼン本社テストキッチンにて開催
(2) 審査員約40名による試食審査の場(2024年6月上旬): 各審査員のオフィスにて
※コロナ禍により、会社の意向など諸事情で試食審査会に参加できないバイヤーとのマッチングを実施(シェフの部と同様の運営形式)
- ◆賞の確定: 2024年6月中下旬を予定
- ◆賞の通知(郵送): 2024年6月下旬の発送を予定
- ◆エントリー費: 1商品あたり50,000円(税抜) **※中小機構の会員様は1万円割引**
+面談の部の参加費として1事業者につき2,000円(税抜)
- ◆オプションサービス: レシピ提供50,000円(税抜) ※抽選で3社様限定

第14回チーム・シェフコンクール概要(案)(2)

- ◆主催:株式会社リトルワールド <http://team-chef.jp/company/>
- ◆協力:独立行政法人 中小企業基盤整備機構
- ◆後援:株式会社日本農業新聞
- ◆アライアンスパートナー:アトリエmeica、and.、IkiZen、ITOU企画、エガイテ、蔵やまと、ジェリーク、食農夢創、ティーネットプロ、Black Ships、maaco、もえしよくプロジェクトほか
- ◆運営パートナー:シームデザイン、market TOKYO

◆審査員一覧(予定) **※12月から2024年1月にかけて各種パートナー企業は確定いたします。**

(賞提供企業)

テレビ東京、JALUX、大丸松坂屋百貨店、東急百貨店、久世福商店、日本百貨店、こだわりや、AKOMEYA TOKYO、大野屋、信濃屋食品、自然食品F&F、スズキヤ、ベルーフ、きしな屋、ポジティブドリームパーソンズ、WAKUWAKU F&D DINING、勝企画、ARAN.、ドウ・ハウス、オールドビンテージドットコム、安心堂、食文化、世界文化社、ニッポンセレクト.com、G-Call、文春マルシェ、フェリシモ、プレミアムウォーター、イミコトマルシェ、Makuake、ヨシケイ東埼玉・播州、ヨシケイ栃木・茨城、ハーベスト、日の丸サング、TOP CONNECT、学生新聞、ミスゴルフジャパン、たべものがかかり、独立行政法人 中小企業基盤整備機構など

(ゲストバイヤー)

株式会社オーイズミフーズ、株式会社小田急百貨店、株式会社紀ノ國屋、株式会社三徳、株式会社ジェイアール東日本企画、株式会社東急ストア、株式会社どんたく、西日本旅客鉄道株式会社、ハイウェイロイヤル株式会社、株式会社もへじ、株式会社ルミネ、株式会社ロッピングライフ、海外に販路を持ったバイヤーなど

(チーム・シェフ)

今後調整

(ゲストシェフ)

今後調整

スケジュール

◆スケジュール

