

# 中小機構連携企画 「食べるJAPAN 美味アワード 2023」企画概要

2022年7月1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)

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」





名称：「食べるJAPAN 美味アワード2023」  
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://taberujapan.com/award2023/>

## エントリー～受賞式

エントリー期間 : 2022年 7月1日（金）～ 9月30日（金）  
一次審査 : 2022年 10月中旬～10月下旬：服部栄養専門学校（仮）  
最終審査 : 2022年 10月下旬～11月上旬：服部栄養専門学校（仮）  
各賞・認定決定 : 2022年 11月下旬  
授賞式 : 2022年 12月 : 歌舞伎座 3F「花籠」（仮）

## 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）>

居酒屋JAPAN : 2023年 1月18日（水）-19日（木） : 池袋文化会館  
※シェフ・受賞者交流会開催予定

※その他、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

中国等向け主催商談会 : 2023年 2月 : オンライン  
シェフ向け主催商談会 : 2023年 4月 : オンライン



# 「食べるJAPAN 美味アワード2023」 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：2022年7月1日金～  
エントリー〆切り：9月30日金  
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：2023/1/18水・19木  
池袋サンシャインシティ文化会館

支援日程：2023/2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2023  
@居酒屋JAPAN  
ミートフードEXPO  
2023

＜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＞  
中小機構 様 等

200品  
＜審査員＞  
フードコーディネーター&  
インフルエンサー・  
食の専門家5名  
書類&試食評価  
(予定)

100品  
＜審査員＞  
服部、片岡  
野崎、日高、脇屋5名  
フードコーディネーター手配  
試食評価  
(2022実績より)

＜審査員＞  
＜受賞者＞  
招聘  
アワード授与  
事業者交流

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

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

その他  
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

質販店・専門店  
通販・EC支援

評価フィードバック

＜審査基準・評価項目＞  
「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

「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」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、すべての事業者には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。

## 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

里井 真由美（フードジャーナリスト）

笹田 幸利（おとりよせネット プロデューサー）

浅水屋 巖（メゾン・ド・スリジェ）

中田 耕一郎（ル・ジャポン）

川端崇資（外食産業新聞社 代表取締役）

DEAN & DELUCA

JALふるさと応援隊

他

## 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）

野崎 洋光シェフ（分とく山）

日高 良実シェフ（リストランテアクアパッツァ）

脇屋 友詞シェフ（Wakiya一笑美茶樓）





## 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

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

### ■エントリー方法

エントリーシートに必要事項を記入の上、中小機構宛にご提出ください。

※直接お申込頂いた場合は中小機構特別価格適応の対象外となりますので、ご注意ください。

### ※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

