

エントリー受付中

2022/7/1 ▶ 9/30



# 食べる JAPAN 美味アワード 2023

## 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 2022  
グランプリ



山のあわび魚沼天恵菇お刺身  
株式会社小玉屋

### 準グランプリ



温泉ワインうなぎ白焼き  
甲信食糧株式会社



硬派なほしいも ぶれすた  
環ほしいも直売所



徳地やまのいも  
山口県 農業協同組合  
防府とくち北部管農センター



## 美味アワード 2023 開催スケジュール

協力 JAPAN AIRLINES

POWERFUL JAPAN

後援

農林水産省  
独立行政法人  
中小企業基盤整備機構

エントリー期間  
(~9/30迄)

オンライン説明会

応募用紙提出

お申し込み完了のご連絡

審査費用のご入金

サンプル送付

審査  
(10月中旬~11月上旬)

【一次審査】  
食関係メディア、バイヤー  
フードジャーナリスト、  
一流料理人による書類審査&試食

【二次審査】  
服部審査委員長をはじめとする  
一流料理人による審査

＜審査基準＞  
★商品の美味しさ  
★おもてなし要素  
★トレンド性  
★新規性  
★コストパフォーマンスの高さ  
★HACCP等衛生管理対応など  
★SDGsへの取り組み  
★国内外に伝えたくなる魅力  
★未来に残したい要素

授賞式&交流会  
(2022年12月上旬~  
2023年1月中旬予定)

バイヤーとの商談会

展示会等出展支援

シェフとの個別相談会

事業者同志の交流会開催

参加特典

- 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
- 2) 認定商品「美味アワード」ロゴマーク利用権 (1年間：有料)
- 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
- 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
- 5) 独自で保有する中国 (China) 等の飲食店・ディストリビューターとの商談会開催
- 6) 受賞商品 (グランプリ・準グランプリ・特別賞) 「居酒屋 JAPAN」等で「食べる JAPAN 美味アワード」ブースでの商品無料展示
- 7) 受賞以外の全商品 「居酒屋 JAPAN」等で「食べる JAPAN 美味アワード」ブースでの特別価格での出展支援

### 【専門審査員】



服部 幸應氏 (学) 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 / 片岡 護氏 レストランテアルポルト オーナーシェフ / 野崎 洋光氏 分とく山 総料理長 / 日高 良実氏 Ristorante ACQUA PAZZA オーナーシェフ / 脇屋友詞氏 Wakiya 一栄茶楼

### 【美味アワード過去の実績 (抜粋)】



歌舞伎座木挽町広場でのコーナー展開 海外進出コーディネーター 国内展示会出展サポート (ポップアップストア)

【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：黒澤、影山 TEL：(03)6273-0466 FAX：(03)6273-0876

【開催概要】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 (事務局：一般社団法人 ChefooDo 内)

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：日本航空株式会社、一般財団法人電源地域振興センター、「居酒屋 JAPAN」事務局、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氣な日本をつくる会、マイナビニュース、国産株式会社、株式会社ホワイトナイト、株式会社インターウェア

お問い合わせ・お申し込み：info@taberujapan.com https://taberujapan.com/award2023/