

「シェフが選ぶ美酒(日本酒)アワード2026」

8/29

まで

出品者募集

日本のトップシェフが、料理に合う酒を選定・表彰・褒賞するプロジェクト

ブランドアップに向けて、「美味アワード2026 シェフが選ぶ美酒部門」に出品しませんか?

<特典>①トップシェフをはじめ料理人の評価フィードバックをエントリー全商品に対して行います

②審査委員や協力事業者とのマッチングの機会を提供します

(飲食店でのフェア・イベント開催、展示商談会を通じた販促・PR支援 etc.)

③「美味アワード」の公式ホームページやSNS等で情報発信します

<審査概要>

エントリーはこちらから!!

募集期間 2025年8月29日金曜日まで

審査部門 【食とのペアリング部門】



①「食前酒」部門

②「食中酒」部門

③「食後酒」部門

※審査はすべて「ブラインド」で行います。

※冷酒、常温、燗酒の3つの温度帯での審査になります(商品特性に応じて)。

それ以外の飲み方については、応募用紙(エントリーシート)の商品特長においてオススメの飲み方を説明してください。

【ラベルデザイン部門】

テイスティング審査終了後にデザインの審査を行います。

審査条件 ●すべての「日本酒」を対象とします。

※米、米麹、水を主原料として、日本独自の製法で醸造。原料米に国内産米のみを使用し、かつ日本国内で製造された「清酒」であること

※広く販売可能な商品であること

※プライベートブランド商品や季節限定の酒は対象外です。

出品料 一次審査: 20,000円/品(税別)

二次審査: 30,000円/品(税別)

※受賞・認定商品の認定料は50,000円/年(任意)

※認定料お支払いによりロゴやPOPデータが活用できます。

募集数 1社5品まで

※より多くの酒蔵様にご参加いただけるよう、1社5品までと致します。

シェフが選ぶ美酒部門の審査委員長は「HAL YAMASHITA」の山下春幸シェフになります。

※その他、後援の各料理団体から審査委員のシェフを選抜いたします。

ご出品希望の方は、別添エントリーシート記入の上、8月29日金曜日までにメールで提出してください。 info@taberujapan.com

<問い合わせ先>

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

所在地 〒104-0045 東京都中央区築地3-13-5 丸の内ビル7階

TEL 03-6273-0466 FAX 03-6273-0876 info@taberujapan.com後援: 農林水産省、中小企業基盤整備機構
一般社団法人東京都日本調理技能士会
一般社団法人日本イタリア料理協会
公益社団法人日本中国料理協会

協力: SMILE BREW COMPANY