TABERU JAPAN BIMI AWARD 2027

第2回 インポートフードアワード

～ 日本のトップシェフが、世界の「本物」を認定する ～

本アワード最大の価値（The Greatest Value）

「高品質」だけでは、日本の市場は動かない。
本アワード最大の価値は、日本の食文化を形作ってきた「日本のトップシェフ」たちに商品を直接プレゼンできることです。日本の美食シーンを牽引する名匠たちが、プロの目線で貴社製品を実食審査し「和の技法にどう活かせるか」を分析します。
彼らから評価されることは、厳しい日本市場において“最高峰のステータスと信頼”を獲得した証となり、日本のマーケットへ参入するための強力なパスポートとなります。提供される【シェフの評価レポート】を日本進出前のテストマーケティングとして活用できる他、評価を得た商品として様々な場所でのPRにも役立たせることができます。

美味アワードを選ぶ「3つのメリット」

1. シェフの戦略カルテ

トップシェフのアドバイス

味のバランスや旨味のポテンシャル、香りの特性などが日本市場に適しているかプロ目線で評価し、商品特性に合わせた具体的な「ローカライズ提案」をフィードバックします。

2. 認定ロゴ

日本市場での信頼構築

一定の評価を得た商品には公式な認定を付与します。「美味アワード」ロゴマークを活用することで、スーパーやレストランでのブランド価値を圧倒的に高めます。

3. 出口戦略

ビジネスチャンスの創出

審査結果を踏まえ、シェフの店舗でのメニュー導入検討や、高級百貨店催事、主要な輸入商社とのマッチングなど、具体的な販路開拓に繋がる機会を提供します。

審査員 (Judges)

日本の美食シーンを牽引する名匠たちが、プロの目線で貴社製品を審査・分析します。（※審査員は一部抜粋）

野崎 洋光

2004年五輪野球日本代表の総料理長を務め、ミシュラン星を獲得し続ける「分とく山」元総料理長。素材の持ち味を極限まで引き出す和食の重鎮。

片岡 護

日本イタリア料理協会 名誉会長。西洋食材を日本人の味覚や食文化にどう適応させるか、その評価はレストラン業界に影響力を持ちます。

中嶋 貞治

ミシュランの星を14年連続獲得した伝統的日本料理の名匠。繊細な舌による評価は、商品を「一流店で使われる素材」へと導くヒントになります。

ENTRY GUIDELINES

募集要項・スケジュール

実施スケジュール

6月中旬〜9月中旬
1. エントリー募集

9月中旬〜10月上旬
2. サンプル送付

10月上旬〜11月下旬
3. 実食審査会

12月頃
4. 結果発表 レポート還元

翌年1月頃以降
5. 販路拡大 支援イベント

エントリー要項 と 費用

エントリー募集期間	**2026年6月19日（金） 〜 9月18日（金）必着**
募集対象	海外メーカーや生産者、日本国内の正規輸入代理店・商社、各国の在日大使館および在日商工会議所
対象品目	外国で生産・加工され、国内で流通・販売される（または予定の）食品全般 **（加工食品、生鮮食品、飲料、酒類、調味料など）** ※最終製造工程が国外であること
8つの審査基準	商品の「美味しさ」 / オリジナリティ・独創性 / コストパフォーマンス / SDGsへの取り組み / ターゲットの明確化 / 市場ニーズ・新規性 / 品質・衛生管理 / 共創の可能性
エントリー費用 (税別)	• **1品目（基本）：70,000円** • **2品目以降（同一企業追加）：30,000円 / 品** • **国・団体一括枠（10品目以上）：400,000円** • ロゴライセンス（任意/1年）：50,000円 / 年 ※審査料を含みます。受賞の有無に関わらず、全エントリー商品にシェフの評価レポート（戦略カルテ）を提供します。 ※振込手数料は出展者様負担となります（日本国内口座への円送金）。

【主催・お問い合わせ先】
「食べるJAPAN」美味アワード運営委員会
運営: 一般社団法人 ChefooDo
Email: info@taberujapan.com
公式WEBサイト:
https://taberujapan.com/importaward/

エントリー　公式HP