

「食べるJAPAN」 美味アワード2027 第2回「インポートフードアワード」 エントリー募集

～日本のトップシェフが、世界の「本物」を認定する～

日本の美食シーンを牽引するトップシェフたちが、貴社の取り扱う海外製品を直接実食審査。「和の技法にどう活かせるか」「日本人の繊細な味覚にどう適合するか」をプロの目線で分析した【フィードバック】を提供し、価格競争を抜け出すブランド確立を強力に支援します。

■審査員■

※審査員は予定。過去実績から3名を抜粋しています。



野崎 洋光

2004年アテネオリンピックにおいて野球日本代表チームの総料理長を務め、ミシュランの星を獲得し続ける「分とく山」の総料理長を歴任しました。素材の持ち味を極限まで引き出す高度な技術と知見を持つ日本を代表する和食料理人。



片岡 護

日本イタリア料理協会 名誉会長。日本のイタリア料理界を牽引し続けるトップシェフ。西洋の食材を日本人の味覚や食文化にどう適応させるか、その評価は日本のレストラン業界に絶大な影響力を持ちます。



中嶋 貞治

伝統的な日本料理の世界でミシュランの星を14年連続獲得した実績を持つ名匠。その繊細な舌による評価は、貴社の商品を単なる輸入品から「一流店で使われる極上素材」へと昇華させる羅針盤となります。

美味アワードを選ぶ「3つのメリット」



【トップシェフによるアドバイス】

実際に商品を試食し、旨味・塩味・香りなどが日本人の味覚に適しているかを専門家の視点で評価します。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、日本市場でより受け入れられる商品づくりをサポートします。



【世界が認める

日本料理人による認定】

日本のトップシェフが評価することで、認定された商品はお墨付きを得ることができます。「美味アワード」ロゴマーク使用権を付与（有料：1年更新）することで、ブランド価値を高めます。

※日本市場での認定



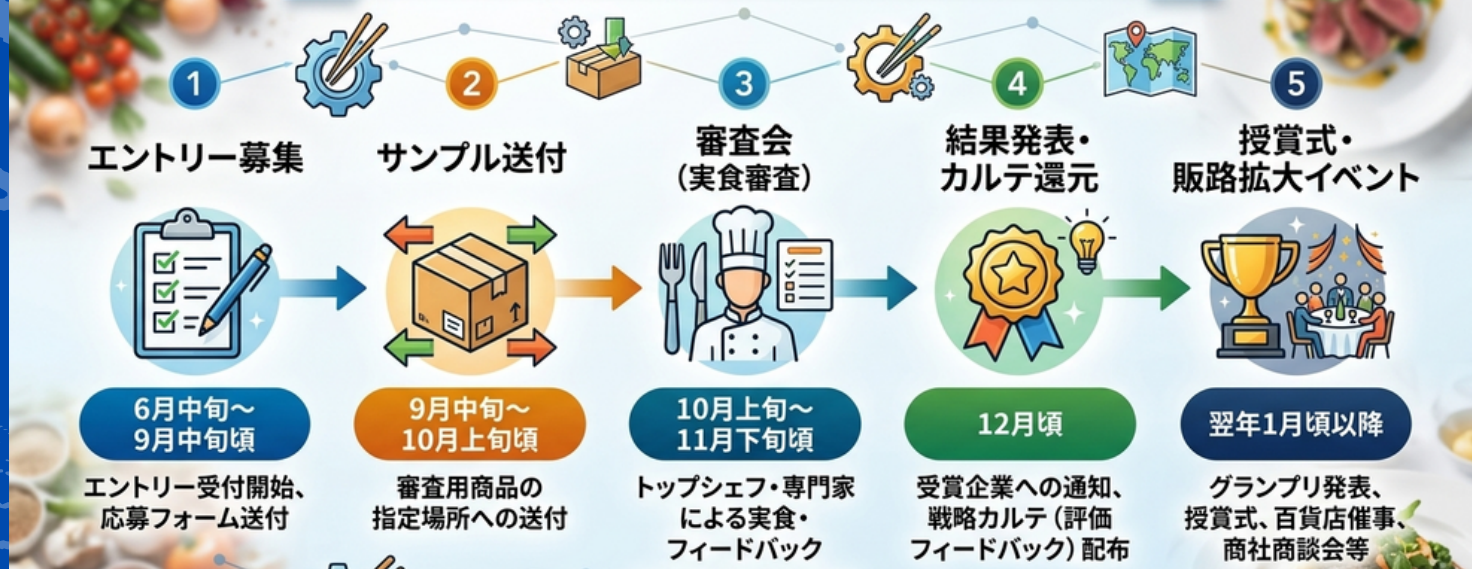
【ビジネスチャンスの創出】

トップシェフの店舗でのメニューイン・フェア開催や、高級百貨店での「プレミアムフェア」、日本の主要商社とのマッチング交流会などの機会を創出します。

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」たちに商品をプレゼンできることです。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。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。



★★ 食べるJAPAN 美味アワード 実施スケジュール ★★



●募集対象と目的

[事業者]

- ・海外メーカーや生産者
- ・日本国内の正規輸入代理店、商社
- ・各国在日大使館、在日商工会議所



[品目]

- ・輸入食品

外国で生産・加工され、国内で流通・販売される食品。

完成された加工食品だけでなく、肉や魚などの生鮮食品、原材料、飲料・酒類、香辛料なども含む。

※最終製造工程が国外であること

●募集要項・費用

[エントリー募集期間]

2026年6月19日～2026年9月18日



[エントリー費用(税別)]

トップシェフによる審査料を含む。

※受賞しなかった場合でも、フィードバックは全エントリー商品に行います。

1品目:70,000円

2品目以降(同一企業):30,000円/1品目

国・団体一括枠(10品目以上必須): 400,000円

※ロゴ使用料は50,000円/年(任意)

POPデータ等活用可能です。

[注意]

エントリー費用の振込手数料は、恐れ入りますが出展者様にてご負担ください。(日本国内の銀行口座への日本円送金となります)

●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

★未来につなげたい(残したい)要素、共創の可能性

★ターゲットの明確化

★商品トレンド・市場ニーズ・新規性

★品質・衛生管理、安心・安全対応

主催&事務局:「食べるJAPAN」美味アワード運営委員会
(一般社団法人ChefooDo内)

EMAIL: info@taberujapan.com

担当者:影山・佐々木



美味アワード公式HP エントリーはこちら

