

料理と出会った瞬間、美酒はもっと輝く



シェフが選ぶ

SAKE（日本酒）アワード2027

第2回

<特典>

出品エントリー受付中！

① 全出品酒にシェフコメントをフィードバック

すべての出品酒について、トップシェフが料理との相性や商品の魅力を評価し、コメントをお届けします。商品開発や販路開拓にもご活用いただけます。



② トップシェフとの共創による価値創出

メーカーズディナーやペアリング企画、酒蔵訪問などを通じて、料理人とともに日本酒の新たな魅力や価値を創出します。



③ プロモーション・マッチング支援

受賞酒フェアや展示会、公式サイト・SNS・プレスリリースなどを通じて、継続的な情報発信・PRを行います。



④ 日本酒文化の未来をともにつくる

次世代の料理人を対象とした日本酒・ペアリング講座などを通じて、日本酒文化の普及と継承に取り組みます。



目的

和食・寿司・フレンチ・イタリアン・中華、それぞれのジャンルを代表するシェフが、料理人ならではの視点で日本酒を評価するアワードです。料理とのペアリングが生み出す日本酒の新たな価値と魅力を発信し、日本酒文化のさらなる発展を目指します。



<審査概要>

募集期間 2026年10月30日（金）まで

審査部門 【ペアリング部門】

- ・和食部門
- ・寿司部門（★新設）
- ・フレンチ部門
- ・イタリアン部門
- ・中華部門

【スパークリング酒部門】

スパークリングタイプの日本酒を対象とします。

【熟成酒部門】

熟成タイプの日本酒を対象とします。

エントリー条件 受賞後も継続的なプロモーションが可能な日本酒を対象とします。

※以下の商品は対象外となります。
・季節限定酒・期間限定酒
・特定の飲食店等でのみ提供・販売されるプライベートブランド商品

出品料 審査料：20,000円/品（税別）

認定料：30,000円/品（税別）

※認定料のお支払いによりロゴやPOPデータの活用ができます。

募集数 1社5品まで

<審査委員紹介（一部）>

審査委員長



HAL YAMASHITA
エグゼクティブシェフ

山下 春幸



ラ・ロシェル
総料理長

川島 孝



morceau
オーナーシェフ

秋元 さくら



よし呂
総料理長

富澤 浩一



中国料理 美虎
オーナーシェフ

五十嵐 美幸



国際グループレストラン
統括プロデューサー
ボルシェレストラン総料理長歴任

林 祐司

※審査委員は、都合により変更となる場合がございます。

<審査の流れ>

エントリー
(8月1日～10月31日)

事業説明会
応募用紙提出
お申込み完了の連絡
審査費用のご入金
サンプル送付

審査
(12月予定)

書類審査 → 試飲会審査 → 審査結果フィードバック

授賞式・お披露目会
(2027年1月～3月ごろ開催予定)

授賞式開催
お披露目会開催

プロモーション
PR

シェフとの共創・イベント・展示商談会

シェフが選ぶ美酒アワード2026 三つ星受賞酒

和食★★★★
宮尾酒造株式会社
べ張鶴 純 純米吟醸

フレンチ★★★★
岩瀬酒造株式会社
岩の井 i240 純米吟醸 五百万石

イタリアン★★★★
株式会社ノ蔵
一ノ蔵 Madena

中華★★★★
出羽桜酒造株式会社
出羽桜 貴醸酒 MATURED



総合プロデューサー：日本酒スタイリスト 島田律子

「食べるJAPAN」セレクション企画実行委員会
(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丸促築地ビル7階

TEL:03-6273-0466 FAX:03-6273-0876

Mail:info@taberujapan.com

公式ホームページ



<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、

一般社団法人 日本飲食団体連合会、一般社団法人 日本エスコフィエ協会、公益社団法人 日本中国料理協会