



皆さまが作り上げた魅力ある産品を募集しています！

大手百貨店、流通、外食事業者などに発掘してもらい、消費者へ届けるチャンスになります。ぜひともご応募ください。

◆ 応募対象 ◆

応募主体 生産者・食品製造 / 加工事業者等

対象産品 国産農林水産物の消費拡大に寄与する農林水産物・加工食品等の産品

※同一企業・団体から複数の産品を応募することができます

- 一次生産物全般
 - 穀物類(米、麦、トウモロコシ、ソバ、大豆等)
 - 野菜・果物・畜産(食肉、乳製品、鶏卵、蜂蜜等)
 - 水産(魚介、海藻等)・その他
- 調味料(味噌、醤油他)
- 加工食品(麺類、菓子類他)
- 中食(弁当、惣菜)
- 飲料(アルコール含む)

◆ 応募締切 ◆

2017年8月31日(木) (郵送の場合は当日必着)

◆ 審査基準・審査方法 ◆

一次審査(書類審査)

【審査基準】次の事項を参考にしながら、審査委員が総合的な評価を行います。

- 国産農林水産物の消費拡大、あるいはその意識の啓発に寄与している
- 地域の食文化・知恵・技術等を活かしている
- 生産者や産地の情報が明確に伝わるなど、消費者からの信頼を高める工夫がされている
- 仕入れたい魅力を感じる
- 類似産品にはない新たな工夫が感じられる
- ストーリーを感じる
- 作り手の想いが伝わる
- 美味しさを期待できる

【審査方法】

- 全応募産品の中から一次審査委員による書類審査で「入賞」100産品を選定
- 選定された産品が最終審査会(品評会)に進みます

最終審査(品評会)

【審査基準】最終審査委員が自社で販売したい産品であるかを基準に総合的な評価を行います。

【審査方法】

- 「入賞」100産品に対する品評会で、最終審査委員10名が自社のバイヤー等のサポートも得ながら「受賞」各1産品(合計10産品)を選定
- 品評会には最終審査委員企業等のバイヤーが多数来場する予定です
- 「受賞」10産品を表彰します

※品評会における産品の展示・試食提供等に必要な設備等は、会場を管轄する保健所の指導、および会場施設の衛生管理基準等に則した対応となります。予めご了承ください。

消費者投票(予定)

公式Webサイト等で一般消費者による投票を行う予定です。

◆ 実施スケジュール ◆

8月31日(木)	応募締切
9月初旬~中旬	一次審査委員による書類審査にて「入賞」100産品を選定
10月初旬	検品会にて産品サンプル、商品カルテ・FCPシートを確認
10月30日(月)	最終審査会(品評会)にて最終審査委員が「受賞」10産品を選定
~2018年3月	本アワードとタイアップした催事等の企画を最終審査委員企業で実施いたします

◆ 応募方法 ◆



詳しい応募方法は

フードアクションニッポンアワード

検索



フード・アクション・ニッポンとは

日本の食を次世代に残し、創るために民間企業・団体・行政等が一体となって推進する国産農林水産物の消費拡大の取組です。

主催：農林水産省

フード・アクション・ニッポン推進本部事務局 住所：〒153-0062 東京都目黒区三田2-7-6 目黒フラット1F

TEL:03-6452-3990 FAX:03-6451-2621 Mail:fan_award@syokuryo.jp (営業時間：平日9:30~17:30 ※土日祝、年末年始休業を除く)

今一番食べて欲しい、おいしい日本の逸品

フード・アクション・ニッポン アワード2017



全国地域のさまざまな産品を
食のプロが発掘するコンテストを開催します！

応募締切 2017年8月31日(木)

農林水産省

皆さまご自慢の産品をご応募ください！ 販路が広がる絶好のチャンスです！

ココがチャンス！

「受賞」10産品には、こんな効果が！！

「受賞」産品は審査委員企業で販売するので、
知名度アップが期待できます。

「入賞」100産品の中から10名の最終審査委員が1産品ずつ選出。それぞれの産品を自社の販路を通じて実際に消費者にお届けするので、知名度アップにつながります。昨年度の実績の一部をご紹介します。

事例①

伝統的な食材が、斬新なメニューとなって話題のレストランへ。

受賞産品：伝統黒米「弥生紫」

選定・販売：株式会社トランジットジェネラルオフィス



生産者

1300年の昔、奈良平城京にお米を献上した歴史ある地域で、代々大切に守り育てている伝統黒米。12代目となる新居 義治さんが「弥生紫」と命名し、食味や香りをさらに向上させて商品化しました。

「伝統黒米は、収量が少なく繊細なので栽培には手間がかかります。でも、柔らかく食味もよく、栄養豊富な健康とおいしさにこだわったお米として作りつづけていきます。子どもたちに農業体験を通して食育も15年ほど続けていて、地元から全国へ、世界へと展開していきたいと考えています。メニュー開発していただく際には、お米の概念を覆したユニークなものを希望しました」



なかがわ野菊の里
新居 義治さん

選定・販売

カフェレストラン事業をはじめアパレル、ホテル、オフィス、レジデンスなどのブランディングプロデュースほか多岐にわたる事業を展開する(株)トランジットジェネラルオフィス。同社の代表的なカフェのひとつ「Sign」全店で、「弥生紫」を使用したヘルシーメニューを期間限定で販売しました。

「生産者の熱意と背景に感銘を受けたのが選出の理由です。女性に人気の高いカフェで、この食材を活かしたヘルシーでオリジナリティのあるものを提供しようと、3種類のカフェメニューを開発しました。今後も、生産者の方々の新しい食材を発掘し、お互い相乗効果が生まれるような展開をしてお客様に届けていきたいですね」

株式会社トランジットジェネラルオフィス
Sign ユニット マネージャー 羽多野 映さん

消費者

「見た目がきれいだし、おいしい」
「ヘルシーで栄養価が高いのがいいと思った」
「もちもちした食感がクセになって、リピーターになった」
「お米を使っているのが新しい」
「ビタミンやミネラルが豊富というのが女性にうれしい」



黒米の大粒でもっちりとした風味を楽しめる
「弥生紫とポロネーゼのアランチーニ」



香りと食感を楽しめるヘルシーな
「スプーンで食べるキヌアとレンズ豆の黒米サラダ」



やさしい甘みの
「弥生紫プディングココナッツ豆乳」



Sign外苑前店

フード・アクション・ニッポン アワードとは、国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰し、全国に発信することにより、さらにそれぞれの取り組みを促進することを目的として2009年に創設した表彰制度です。今年度は「今一番食べて欲しい、おいしい日本の逸品」をコンセプトに、大手百貨店や流通、外食事業者等が評価し、最終審査で選定した10産品を各社が実際に販売支援します。また、消費者による投票も行います。この機会にぜひともフード・アクション・ニッポン アワードにご応募ください。

事例②

いろいろな角度からのアプローチで受賞し、全国の一流百貨店へ展開。

受賞産品：瀬戸田レモンケーキ「島ごころ」

選定・販売：株式会社三越伊勢丹ホールディングス



ひとつのレモンが様々な加工品になることを
分かりやすく説明したシート

審査委員企業での販売実績

- 三越伊勢丹ホールディングス
(新宿伊勢丹フードコレクション、
甘の味/名匠銘菓)
- 阪急阪神百貨店(催事)



新宿伊勢丹(地下1階)で販売



株式会社島ごころ
奥本 寿華さん

生産者

国産レモン日本一の産地で作る、レモンの果皮を使った香り豊かなレモンケーキ。その商品力だけでなく、背景を分かりやすくアピールすることで「受賞」10産品のひとつに選定されました。

「いまや手間ひまかけてこだわったおいしい産品というだけでは、差別化はできません。その産品の背景を分かりやすく伝える努力が必要です。そこで2016年度は、ケーキ用に果皮しか使わないひとつのレモンがジャムやジュース、オイルにもなること、島の60歳以上の方々が多く手がけていること、パリの広島フェアで好評だったことなどを資料にまとめて応募しました。2013年度に続く再チャレンジでしたが、努力が実り受賞することができました。これから応募される方々は、自信作ならば諦めることなく、同じ商品であっても切り口を変えて何度でも挑戦することが重要ではないでしょうか」

ココがチャンス！

「入賞」100産品に選ばれると、こんなことが！！
最終審査会で「受賞」10産品を選定するのは、
超一流企業のトップです。

一次審査を通過した「入賞」100産品の中から「受賞」10産品を選定する最終審査会では、大手百貨店や流通、外食事業のトップの方々にはプレゼンできます。

アマゾンジャパン合同会社
バイスプレジデント
前田 宏

イオンリテール株式会社
代表取締役社長
岡崎 双一

株式会社イトーヨーカ堂
代表取締役社長
三枝 富博

株式会社
オンワードホールディングス
代表取締役社長
保元 道宣

株式会社紀ノ國屋
代表取締役社長
堤口 貴子

株式会社東急百貨店
代表取締役社長
二橋 千裕

株式会社
トランジットジェネラルオフィス
代表取締役社長
中村 貞裕

株式会社阪急阪神百貨店
代表取締役社長
荒木 直也

株式会社フォーシーズ
代表取締役会長兼CEO
浅野 秀則

株式会社ローソン
代表取締役社長
竹増 貞信

ココがチャンス！

商談タイムで、バイヤーや流通のプロに
直接プレゼンできます。

審査委員以外のバイヤーや流通のプロが多数参加する商談タイムでも、プレゼンの機会があります。

最終審査会(品評会)&商談タイム

開催日 2017年10月30日(月)

会場 リーガロイヤルホテル東京