

2020.11.30



## 熊本を食べよう！オンラインランチフェア

【熊本を食べよう！オンラインランチフェア】  
 「日時」：二〇二〇年十一月十七日（火）  
 「場所」：THE BBQ BEACH in スポル品川大井町  
 「主催」：熊本市「事業委託先」：東京促成青果株式会社  
 「協力」：一般社団法人 ChefooDo  
 「目的」：ウィズコロナ期の都市部における熊本産品のプロモーションとして、都内バーベキューガーデンを会場として、東京と熊本をオンラインシステムで繋ぎ、熊本の食材を味わいながら熊本市長、現地の生産者の方からのプロモーションを行う。  
 「参加メンバー」… ChefooDo 会員 舘野雄二さん

## 食べる JAPAN 美味アワード2021を開催します！

【食べる JAPAN 美味アワード2021開催のお知らせ】  
 「名称」：食べる JAPAN 美味アワード  
 「主催」：食べる JAPAN 美味アワード運営委員会  
 「共催」：一般社団法人 ChefooDo、国産株式会社  
 「エントリー募集期間」：二〇二〇年十一月二十四日（火）～二〇二一年一月二十九日（金）  
 「審査の流れ」：エントリー↓審査（書類・試食）↓評価・選定↓結果通知  
 ※エントリーされた商品は、すべて審査結果のフィードバックが行われます。  
 ※審査に関するご質問はお答えできません。  
 「審査会（書類・試食審）」：二〇二一年二月都内予定  
 「発表会」：二〇二一年三月上旬 都内予定  
 「結果の通知」：二〇二一年二月下旬～発送予定  
 「エントリー対象商品」：食料・加工品・飲料・酒類

「エントリー費」：一商品あたり二万円（税抜）  
 「審査委員会」：Team ChefooDo（服部幸應先生、シエフ、料理研究家、一般生活者により構成、二五名程度）  
 審査委員長：服部幸應先生  
 審査委員（予定）：五十嵐美幸さん、片岡護さん、野崎洋光さん他（五十音順）  
 「参加特典」：受賞品↓受賞マークの授与（ロゴデータ）、食べる JAPAN ウェブサイトやソーシャルメディアでの掲載、未受賞含む全てのエントリー品↓評価結果資料の提供（書類・試食審査）  
 その他、エントリーに関する詳細はホームページにてご確認ください。

＜お問合せ窓口＞  
[info@taberujapan.com](mailto:info@taberujapan.com)



「服部幸應先生を審査委員長に迎え、日本のトップシェフたちが日本の美味を発掘し、広めていきます」  
 「食べる JAPAN」は、国産品を食べることにより、地域を応援し、日本の食料自給率向上に貢献するという趣旨を掲げ、二〇一九年に発足しました。これまで、この趣旨のもと、日本を代表する一流シェフ、食関係の有識者のみなさまと一緒に、地域の食材を発掘し、育てていくプロジェクトを行ってまいりました。  
 この度「食べる JAPAN」の新たな取り組みとして、ChefooDo 名誉顧問である服部幸應先生、ChefooDo 会長である片岡護さんをはじめとする日本の一流シェフを審査員に迎え「食べる JAPAN 美味アワード」を開催することにいたしました。  
 「食べる JAPAN 美味アワード」は、日本各地の企業からノミネートいただいた素



日本全国各地に眠っている「美味しい」を発掘



新しいロゴもできました！

晴らしい食材、商品をコンテンツ形式で審査し、受賞商品を決めました。「食べる JAPAN 美味アワード」の認定により、これまで知られていなかった魅力的な食材、商品により多くの方々に知っていただくとともに、日本の食業界のさらなる活性化、地方の活性化に繋がればと願っています。ウィズコロナの時代、シェフと企業が一緒になって、日本の未来の食文化の発展に貢献してまいります。

### 豊洲市場 施設内契約駐車・駐輪場

この度、東京魚商業協同組合様より、豊洲市場四階西側の駐車区画・駐輪区画のお貸出しのご案内をいただきました。  
 豊洲市場へ買出しの際に便利な施設内の駐車・駐輪場となりますので、これまで駐車場をお探しかった皆様は、是非この機会にご契約をご検討ください。すでにご契約されている方も、料金お見積り可能です。  
 詳細は左記へお問い合わせください。  
 東京魚商業協同組合（豊洲市場水産仲卸売場棟三階 中一十）  
 ご担当者：臺（だい）様  
 電話：〇三・六六三三・〇〇一〇



【実施レポート】  
 昨年に引き続き、今年度も熊本県の特産品のプロモーションイベントのお手伝いをさせていただきました。昨年度は、熊本市から市長、農水局長にお越しいただきましたが、今年度はコロナ禍ということもあり、オンラインで東京と熊本を繋げながら、屋外でバーベキューという形をとって、熊本の特産品の魅力を感じるイベントを実施しました。  
 当日は、お昼ごろから東京のバイヤーのみなさん（約六〇名）にお集まりいただき、熊本市の大西市長にはオンラインにてご登壇いただきました。画面越しではありますが、ひとつひとつの食材の魅力をご紹介いただき、東京の会場ではお話を伺いながら試食を行いました。

今回 ChefooDo では、熊本の食材の魅力をより一層みなさまに感じていただくための、熊本の食材を使った料理の提供を行いました。メニューは、舘野さんに考案いただき、当日も調理等でご参加いただきました。舘野さんには、熊本の特産品である馬肉を使用した料理を三品考案いただきました。  
 ・れんこんの馬肉詰め  
 ・馬肉とれんこんのつくね  
 ・馬肉のしぐれおにぎり  
 馬肉の良さを最大限に引き出した素晴らしい料理と参加者のみなさまにも、ご好評いただき、熊本の魅力を感じて頂けたようです。



# 食べる JAPAN セレクション



## やまぐち6次産業化・農商工連携推進大会



山口市長



【食べる JAPAN セレクション×やまぐち6次産業化・農商工連携推進大会】

「日時」：二〇二〇年十一月九日（月）

「会場」：山口県山口市 カリエンテ山口

「参加者」：山口県内の生産者・食品会社、バイヤー等

「主催」：やまぐち6次産業化・農商工連携推進協議会

「協力」：一般社団法人 ChefFood、国産株式会社

「目的」：日本にある様々な美味しい食材とその食材を活かした素晴らしい商品を一流シェフが審査することで、日本全国に発信する。

「審査員」：ChefFood 会員 今井寿さん、尾身奈美枝さん、工藤敏之さん



【実施レポート】

食べる JAPAN 地域版の第二回目となる今回は、山口県が会場となりました。今回は、今までとは異なり、「やまぐち6次産業化・農商工連携推進大会」に ChefFood メンバーがお邪魔する形で実施いたしました。こちらに出演している各事業者のブースを審査員である ChefFood メンバーがまわり、試食評価し、最後には総評を講話いただきました。

出展ブースを直接見てまわることで、生産者とのコミュニケーションもより密に取ることができ、様々なアドバイスを行いました。このように、食べる JAPAN セレクションでは、ご要望に合わせた形でも実施しております。食べる JAPAN セレクション地域版では、地域に密着した形で、一つ一つの商品を丁寧に評価し、アドバイスさせていただいております。地元での開催をご希望の方は、お気軽に食べる JAPAN 事務局へご連絡ください。

やまぐち6次産業化・農商工連携

# 推進大会

山口県山口市

みんなで農林水産業を活性化し、地域を元気に！

農林漁業者が自らの生産物を活用し加工・流通・販売に取り組み6次産業化や、農商工連携を推進するため交流し、ネットワークを構築します。

2020年 **11月9日**  
13:30～16:00 (会場受付12:00～)

会場 **カリエンテ山口**  
(山口県山口市神楽岡五丁目1-1)

交流会	商談会
新たな取組や活動に向けて、農林漁業者、加工業者をはじめ、市町等と一緒に交流し、幅広く交流します。	地域や大都市圏のバイヤーと出展者等との商談会を開催し、農産品の販路拡大を目指します。
事例・商品紹介	相談会
6次産業や農商工連携の活動事例や山口グッズと食品を紹介し、地域の活性化や新たなビジネスチャンスに繋がります。	商品開発や販路拡大、農林漁業への産産相談等の各種相談窓口を設置し、ワンストップの情報提供を行います。

新型コロナウイルス感染防止のため、マスクの着用、手洗いの徹底等のご協力をお願いします。

主催/やまぐち6次産業化・農商工連携推進協議会

協賛/山口県山口市、山口市、山口市農業振興局、山口市観光振興局、山口市商工労働者支援センター、山口市生涯学習センター、山口市生涯学習センター、山口市生涯学習センター

10時30分



この度、食べる JAPAN のウェブサイトがオープンいたしました。今後の開催スケジュールや開催の経緯、食べる JAPAN に対する想いなどを掲載しております。また、Instagram やフェイスブックなどの SNS も開設し、今までの認定商品のご紹介も行っております。ぜひ、フォローしていただき、日本全国の素晴らしい商品の情報をご活用ください。



＜熊本での配信の様子（大西熊本市長）＞



▷東京会場の様子

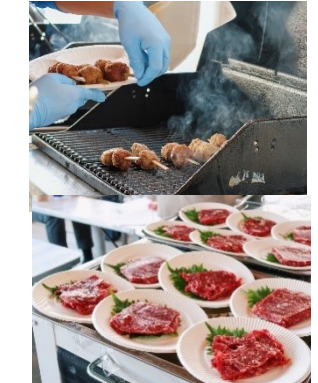


地方の素晴らしい食材は、首都圏にいたるとなかなか出会う機会がありません。しかし、知らないだけで、その土地の良さを活かした素晴らしい食材や生産者が丹精込めて作った商品がたくさんありま... (Text continues from previous page)

直接会い、産地を見ながら、その土地の空気を感ずることも、もちろん大切なことです。しかし、これからはオンラインも活用することで、できる幅がもっと広がります。

ChefFood は今後も、オンラインとリアルな触れ合いの両軸を活用しながら、より多くの方に日本の食の魅力を伝えていくことを目指しています。

今回のように、バイヤーのみなさまを集めた試食会だけではなく、料理人による試食評価や、商品へのアドバイス等もオンラインを活用することで可能となります。多くの生産者と料理人が繋がることで、日本の食がより豊かになることを願っています。



▼今回のプロモーションでは、ソース、ドレッシング、農水産物等の食材や加工品を 25 団体の方より 95 品目ご提供いただきました。



▲BBQ の最後は、熊本産のお米をぬか釜で炊き、舘野さんが絶品のおにぎりに仕上げてくださいました。馬肉のしぐれ煮を混ぜ込んだものとシンプルな塩むすびの2種類。大好評でした！

