



News Release
報道関係者各位

2020年11月19日
「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」広報事務局

地域の産品者と料理人が出会うことで生まれる、新たな地域の味を開発する 「味の匠応援プロジェクト」 WEB 審査通過の3グループが決定！

- オンライン表彰式にて表彰：2021年1月26日（火）開催
- 詳細は公式サイトを参照下さい：<https://fanaward.jp/>

地域の農林水産物や食文化の魅力を活かした製品を発掘するコンテスト「フード・アクション・ニッポン アワード」と同時開催の新たな取組「味の匠応援プロジェクト」応募総数 45 グループの中から WEB 審査にて通過の3グループが決定しました。

「味の匠応援プロジェクト」は、地域と料理人がワンチームとなって新たな食の一步を支援するとともに、地域と料理人に新たな気づきを与え、相互のパートナーシップ形成と、新たなビジネスチャンスを後押しすることを目的とし、「**地域の人々の誇りにつながる、新たなメニュー・製品の活用**」をテーマに、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている、料理人と産地がワンチームとなって、地域の食材を活用した新たなメニュー・商品を開発する取組（アイデア）を、8月24日より募集を開始。全国から多くの応募グループが集い、**応募総数は45グループ**となりました。**各地の可能性を秘めた食材の産品者とシェフのこれまでの経験を生かして新しい食を生み出そうという意欲の高いチームの応募が多くみられました。**

10月30日に、株式会社食文化 取締役 井上真一氏、カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役社長 楠本修二郎氏、農林水産省 食料産業局 産業連携課長 高橋広道ら審査委員に対し、オンラインにて、本プロジェクトや試作品にかける想いをプレゼンテーションしていただき、**株式会社 MENEX 岡部統行氏らの「海と森のマリアージュ～再会～」**、**さいたまヨーロッパ研究会 北康信氏らの「規格外のさいたまヨーロッパ野菜を使った、季節のミネストローネベース（春・夏・秋・冬）」**、**ドゥークー株式会社 土屋彰吾氏らの「碧醸造 2 代目」**の3グループを特別賞として選定しました。

選ばれた3グループには、試作品制作と一般消費者対象の試食会を実施いただきます。それらの模様は、事務局が動画撮影を行い、実販売に向けてプロモーション等に活用いただけるプロジェクト動画に制作します。選ばれた3グループの表彰は2021年1月26日に実施する予定の「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」表彰式内にて表彰いたします。

選出3グループ



代表者 株式会社 MENEX（地方再生のためのホテル「Zenagi」運営） 岡部 統行さん（岐阜県／長野県）

シェフ 株式会社 MENEX 高山 仁志さん（岐阜県／長野県） 産品者 三重県 鳥羽磯部漁業協同組合 久保田 正志さん（三重県）

メニュー名 海と森のマリアージュ～再会～



※写真はイメージです

メニュー概要：

古来より、「木曾の森」と「伊勢の海」は強く結びつき、強く繋がってきました。コロナで危機の時代にあるからこそ縁のある「木曾のシェフ」と「伊勢の生産者」がタッグを組み、助け合いたいと思い応募。そんな縁のある、「森」と「海」の幸が皿の上で再会。伊勢湾の魚貝と木曾の森の天然キノコや無農薬野菜を使用し、そこに木曾ヒノキのアロマで香りを加えて、「運命のマリアージュ」を表現します。

審査委員コメント：

- ・プレゼンテーションと高山さんの地域への語り素晴らしかったです。昇龍道のように地域循環を促すブランディングになることを期待しています。
- ・他県のものとのマリアージュというのが斬新な発想で、レストランメニュー、ホテル、通販などへ付加価値を上げていくプランも高評価でした。観光での食事でもより強く感じるのが「地元の味の良さ」だと思います。その本質をよく理解した提案でした。

選出チームコメント：

田舎にこそ、世界に誇れる「食文化」があると信じています。日本の農業・林業・水産業の「無限の可能性」を追求していきます。



代表者 さいたまヨーロッパ野菜研究会 北康信さん（埼玉県）

シェフ 株式会社ノースコーポレーション 総料理長 新妻直也さん（埼玉県） **産品者** 農事組合法人 FENNEL 小澤祥記さん（埼玉県）

メニュー名 規格外さいたまヨーロッパ野菜を使った、季節のミネストローネベース（春・夏・秋・冬）



※写真はイメージです

メニュー概要:

若手農家がヨーロッパの野菜を栽培し、レストラン向けに流通して地産地消を目指している、「さいたまヨーロッパ野菜研究会」(ヨロ研)。栽培の難しいヨーロッパ野菜は規格外品が出やすく、その有効な活用方法としてミネストローネを考案。旬の素材を使用し、4種類とすることで、季節感を演出します。

審査委員コメント:

- ・FENNEL 代表小澤さんの地元愛とそれに基づくねばり強いリーダーシップが素晴らしく、また商品をオーソドックスなミネストローネとしたターゲット戦略もよかったです。
- ・「これは売れそう」と審査員一同感じましたし、シェフの要望で作られるようになったヨーロッパ野菜が、埼玉を通じて日本全国に広まる様子もイメージもできました。日本全国を見てもあまりない取り組みだと思えます。

選出チームコメント:

農家とシェフが協力し「さいたまヨーロッパ野菜研究会」として 8 年間活動してきました。次のステージは、より多くの方に食べていただける新商品開発に挑みます！



代表者 ドゥークー株式会社 土屋彰吾さん（愛知県）

シェフ ドゥークー株式会社 土屋彰吾さん（愛知県） **産品者** 七福醸造株式会社 本浦さん 杉浦味醂株式会社 杉浦さん（愛知県）

メニュー名 碧醸造 2 代目



※写真はイメージです

メニュー概要:

シェフが自店のある碧南市産の食材を調べて工場見学をした際に、醸造家たちの仕事に対する熱い想いに感銘を受け、考案。有機白醤油・地元特産の白だし・三河醸成味醂を使った今までにない新しい食パン。白醤油の香ばしい風味と味醂の優しい甘みが広がります。朝食をとらない現代の若い世代に食べてもらうことを想定しています。

審査委員コメント:

- ・とても面白いし、興味津々です。パンがだし、醤油、みりんなどと相性が良いというのは日本の食文化を新しくひびく発明ですね。
- ・何よりも皆様の仲の良さを感じました。土屋さんがこの土地に縁もゆかりもないというのに驚きましたが、そんな中動き始め、世界のどこにもない商品を作れたことに審査員一同驚きました。パンは汎用性のある素材ですので、様々なコラボレーションが生まれると感じました。

選出チームコメント:

世界でここだけ。碧南生まれの醸造食パン。米の甘みに感謝、地元食材に感謝。名誉ある賞をいただき感無量。

■ **これからの実施スケジュール**：審査を通過した 3 グループには、下記を実施いただきます。

11 月～
12 月上旬

● **試作品の制作**

約 1 カ月の期間の中で、産品者と料理人が連携しながら試作品を制作。

12 月

● **試食会の実施**

試作品完成後、一般消費者向けの試食会を実施し意見を取りまとめる。

● **事務局がプロジェクト動画を制作**

制作過程から試食会などの様子をまとめたプロジェクト動画を撮影。

撮影後は、プロモーション等にて活用いただけるよう編集します。（※表彰式で初公開）

試作品の制作に対するの密着取材、
試食会の模様、
各チームのシェフ、産品者への
取材可能です。
下記リリース問い合わせ先まで
ご連絡ください。

1 月 26 日

＜オンライン表彰式＞ **2021 年 1 月 26 日（火）**

「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」表彰式内にて、オンラインにて表彰いたします。

＜アワードに関する問い合わせ先＞

フード・アクション・ニッポン アワード 2020 事務局
TEL：03-6709-8435 FAX：03-6685-7138
Mail：foodaction-award2020@eventssupporter.jp
（受付時間：平日 11:00～18:00）

＜本リリース・掲載に関する問い合わせ先＞

フード・アクション・ニッポン アワード広報事務局
株式会社ユース・プランニング センター 担当：齊藤・安東
TEL：03-3406-3411 FAX：03-3499-0958
齊藤携帯：080-2277-8401 / j-saito@ypcpr.com