くまもと県南地域産品等販路開拓支援事業

「くまもと県南フードグランプリ」公募要領 ~事業者と共に県南を盛り上げる!~

【申込期間:2025年11月21日(金) ~ 2026年1月7日(水)17時】

2025年11月

くまもと県南フードバレー推進協議会

事務局:株式会社食文化、株式会社リトルワールド

募集要領:

Confidential

- 【1】実施目的: くまもと県南フードバレー推進協議会会員の販路開拓、付加価値向上を支援するとともに、県南地域産品の認知度向上につなげることを目的に実施します。
- 【2】参加資格:次の(1)及び(2)に該当すること。
- (1) くまもと県南フードバレー推進協議会の正会員であること。(応募時の同時入会を含む。)
- (2) 県南地域の原材料を使用していること。
- 【3】対象商品:食品のみ。加工品(加工食品、調味料、スイーツ、飲料・酒類など)及び農産物等。
- 【4】実施内容:
- (1) 審査会の実施(2026年1月15日(木)に神奈川県武蔵小杉にて)
- 10数名のバイヤー(各企業の要職者)が審査員となり、審査と投票を行います。
- 商談を希望する商品として審査員特別賞の選定(各バイヤー1件)、別途バイヤーからの紹介希望があれば後日お繋ぎします。
- ※応募者は、審査会用試食サンプルの発送のみで、当日会場にお越しいただく必要はありません。
- (2) 受賞事業者に賞状の授与 グランプリ、審査員特別賞はじめ、複数の賞を用意。熊本県庁にて表彰式を行う予定。
- (3) 阿蘇くまもと空港、物産館等での受賞商品テスト販売実施予定
- 【5】募集期間と申込期限:2025年11月21日(金) ~ 2025年1月7日(水)17時まで

※途中で締め切る可能性がございます。

【6】費用及び募集事業者数、商談実施件数:

- (1) エントリー費:1商品目3000円、2商品目2000円
- ※いずれも税込、1社2商品までエントリー可。
- ※エントリー費とは別途、審査会用試食サンプル(20名分+試食時に仕様確認用に1点)の提供が必要となります。 なお、審査会用試食サンプル代、運送費等は事業者のご負担となります。
- ※量目違い、サイズ違い、色違い、味違い等のバリエーションがある場合は、それぞれ「1点」とカウントします。 セット商品については、販売実績のあるセット商品は承りますが、審査員に試食試飲できるのはそのうち1点のみとなります。
- ※セットについては運営事務局に要相談
- (2)審査会受付商品数 50商品を目安とさせていただき、エントリーは先着制で承ります。

【7】スケジュール: スケジュールは下記を予定しております。

(2025年)

・11月21日(金): 公募開始(申込書提出)

(2026年)

- ・1月7日(水)17時:公募終了
- ※先着順のため上限数に達した場合、期間内でも前倒しで募集を終了いたします。
- ・1月8日(木)予定 審査会用の商品と申込書の手配依頼メール送信(送付場所などもご案内)。
- ・1月15日(木)午前着:審査会用試食サンプル納品(20名分+試食時に仕様確認用に1点)
- ※審査会に参加するバイヤーに同行者が発生する可能性があるため20名分としております。
- ・1月15日(木)審査会実施
- ・1月末(随時):商談希望企業をメールにてご紹介。その後直接バイヤーとやり取り頂きます。
- ・1月末~2月上旬(予定):表彰式
- ・2月中~3月:上位受賞商品の販売(①阿蘇くまもと空港、物産館等でのテスト販売予定、②審査員の売り場での販売(商談が成約した場合にかぎる))

【8】応募方法(申込書の提出):

(1) 申込書:「くまもと県南フードグランプリ 申込書」をご利用ください。

(2)締切日: 2025年1月7日(水)17時まで(途中で締め切る可能性がございます)

(3)提出先:下記の事務局宛に必ずメールにて申込書ファイルをお送りください。

PDFファイルにせず、必ずワードファイルでご提出ください。

不備が無いよう全ての項目をご入力ください。

メールタイトルに「くまもと県南フードグランプリ」と記載してください。

・コンクール対応窓口:株式会社リトルワールド

・担当:飯田、荒金まで

• TEL: 03-6416-8657

E-mail: info@team-chef.jp

【9】エントリー商品に関して注意点:

(1) 商品は食品表示法 、 JAS 法等法律上の規定に則していること 。

参考URL:消費者庁関連サイト https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/

(2) 令和4年4月から義務化された加工食品の「原料原産地表示制度」の表示規定に則していること。

参考 URL 消費者庁: 「新たな加丁食品の原料原産地表示制度に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/

- (3) 法令等の順守確認を行うため、表示ラベルを申込書に必ず添付してください。
- ※アレルギー物質、食品添加物があれば、表示欠落がないようご確認ください。
- (4) 試作品等でパッケージ及び販売価格、卸価格が未定のものは原則不可。
- ※上記(1)~(3)のアドバイスは事務局では行いません。フードバレーアグリビジネスセンターでのアドバイスは可能です。

【10】その他注意点:

- (1) 審査会用試食サンプルは返却できませんのでご了承ください。
- (2) 申込後のキャンセルはできませんのでご了承ください。
- (3) 審査会用試食サンプル代、運送費等は事業者のご負担となります。
- (4) やむを得ない理由によりスケジュールや実施内容を変更する場合がございます。

審查員一覧

Confidential

実際の審査員として予定しているバイヤー陣です。都内へ販路が開ける可能性も!ぜひご応募ください。

※異動や退職などでメンバーが変更になる可能性がございます。



北野エース SPECIALTY FOOD STORE



SHINANOYA





AYONOO 🛞



㈱おいしいファンディング 代表 名畑 嘉政

株北野クリエーション 部長 坂本 英剛

株信濃屋食品 部長 岩崎 忠之 株大丸松坂屋百貨店 バイヤー

大串 和弘

体大寿 代表取締役社長 大野 孝将



Jalux



日本百貨店



Makuake





他、高級スーパーの 大手部長などが参加

(株)JALUX マネージャー 冨木田 美緒 (株)日本百貨店 統括バイヤー 日暮 学

㈱マクアケ セールス 道内 真美

T&Nネットサービス(株) /厳選食品 安心堂 代表取締役社長 谷井 正樹

(株)TeN リーダー 櫻井 大介

2024年度 審査会の様子





パッケージ・一括表記など 実物を見ていただく







2024年度 審査会の様子











-----事務局による、資料上にない事業者の個性 や工場の特性などの説明



Copyright[©] (株)食文化 All Rights Reserved.

貸名	事業者名	エントリー商品名
グランプリ・くまもと具南フードバ レー協議会会長貸	バイオマス開発機構	ごろっと晩白柚
銀賞	エシカルプロダクツ株式会社	草花蜜(そうかみつ) 甘夏花シロップ
銅賞	株式会社球磨の黒豚	黒豚屋のハンバーグ
審査員特別賞	FRUITSGARDEN虹色	ラムチョコ アイスクリーム
審査員特別賞	みやざき農園	みやざき農園 ひのしずく
審査員特別賞	お菓子の国あん・さんく	甘奈津パイ
審査員特別賞	株式会社トーヨー	さしより 赤
審査員特別賞	つなぎ琥珀たまねぎプロジェクトチーム	つなぎコハク玉ねぎ
審査員特別賞	(有) 氷川町まちづくり振興会	晩白柚ジュレ
審査員特別賞	バイオマス開発機構	ごろっと晩白柚
審査員特別賞	ビストロパザパ	あしきた牛ハンバーグギフトセット
審査員特別賞	株式会社球磨の黒豚	黒豚屋のハンバーグ
審査員特別賞	FUJIMOTO農園	米粉シフォンケーキ
審査員特別賞	株式会社アスリー	乾燥 あさぎりたもぎ
審査員特別賞	有限会社 御立岬	温泉塩せん
審査員特別賞	エシカルプロダクツ株式会社	草花蜜(そうかみつ) 甘夏花シロップ





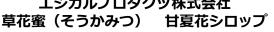








エシカルプロダクツ株式会社 草花蜜(そうかみつ) 甘夏花シロップ



株式会社球磨の黒豚 黒豚屋のハンバーグ

■受賞者・商品一覧

ラムチョコ アイスクリーム



Copyright© (株)食文化 All Rights Reserved.

米粉シフォンケーキ

甘奈津パイ

■受賞者・商品一覧













つなぎ琥珀たまねぎプロジェクトチーム つなぎコハク玉ねぎ

ビストロパザパ あしきた牛ハンバーグギフトセット

Copyright (水) 及入TL All Nights Reserved

みやざき農園 ひのしずく

②2024年度事業 受賞者・商品一覧

■受賞者・商品一覧













株式会社アスリー 乾燥 あさぎりたもぎ

株式会社トーヨー さしより 赤

Copyright (水) 及入TL All rights reserved

(有) 御立岬 温泉塩せん

■受賞者・商品一覧





(有) 氷川町まちづくり振興会 晩白柚ジュレ

「別コンクール」での事例の一部をご紹介1:

Confidential

1. オイル漬け専門店 Norte Carta「いぶりがっことチーズのオイル漬」

・2020年度の経済産業大臣賞を受賞。㈱日本百貨店、㈱信濃屋食品から審査員特別賞を受賞。その他、多数の引き合いを受け、本取組みのマッチングで約1000万円/年の売上向上に繋がる。また、地元TV局(ABS)、日テレ24、TBS系「マツコの知らない世界」で紹介される。

2. 有限会社望仙「望仙の桜えびかき揚げ」

・㈱JALUX、㈱スズキヤから審査員特別賞を受賞。㈱JALUXはカタログギフト等で5,400円の商品を500セット販売。 ㈱スズキヤは、自社店舗にて年末の年越しそば商戦にて800円で販売し、800パック販売。以上で売上が300万円/年を超える成果に。

3. 株式会社紀伊長島「本ク工鍋セット」

・6件の引き合いを獲得。ヨシケイグループや㈱食文化などに採用され、売上が292万円を超える成果に。

4. 四代目大野屋氷室「飲むかき氷 国産の素材にこだわった6種セット」

・2021年度の経済産業大臣賞を受賞。4社からの審査員特別賞、また多数の引き合いを得る。2022年の夏季には、㈱大丸松坂屋百貨店、㈱JALUXでそれぞれ5,400円のセット商品を組み、他所の販売実績も含めた上で約2,000万円の売上に繋がる。

5. 株式会社デクノバース「濃厚ミートパイ 黒トリュフ 4個入り」

・2022年度の経済産業大臣賞を受賞。複数の百貨店等での採用が決まり、1,000万円を超える成果に。

6. 株式会社肉のふがね「岩手短角和牛ハンバーググラタン&ビーフストガノフセット」

・2021年度に参加し、テレビ東京や㈱大丸松坂屋百貨店等で採用され、450万円超の売上に。

7. 株式会社シーポート「飛騨牛100%生八ンバーグ」

・2021年度に参加し、㈱アルディスや㈱JALUXと取引に繋がり、売上で約250万円に繋がる。

8. 笑顔畑の山ちゃんファーム「切り干し大根商品各種」

・2022年以降、継続的に各種取組に参加。想いをもってこだわりの商品を作られていることが会を重ねるごとにバイヤー陣に認知され、自然食品F&F、こだわりや、大野屋などから引き合いを得て大きな取引に繋がりました。例として、自然食品F&Fは年間で398円の商品を数百万円販売しております。また、2023年には日本テレビの「ヒルナンデス!」にも取り上げられることも重なり、一時は生産が追い付かず出荷制限をするなどの状態になっております。現在も新商品の開発などに挑戦されております。

事例のご紹介2:

Confidential





和銅農園(埼玉県) 埼玉県限定品種 あまりん

マッチング

- JALUX
- •大丸松坂屋百貨店
- ·小田急百貨店
- ·高島屋
- ·メゾンジブレー など計12社



11の賞を受賞。高島屋、大丸松坂屋、メゾンジブレー等で取引となり、500万円の売上に繋がる。





コロナ渦支援サイト「たべまる」に て310万円の売上に繋がる。





じゃばら関連商品を含めて、冬から春の花粉症シーズンに販売を強化し、400万円を超える売上に繋がる。

事例のご紹介3:

Confidential

有限会社 望仙(静岡県) 望仙の桜えびかき揚げ

Jalux

マッチング

SUZUKIYA M A R K E T

マッチング後の1年間でJALUXとスズキヤ の売上でだけ330万円超に繋がる。



熊野農園(宮崎県) へべすの七味

マッチング





約40店舗に導入(マッチング当時)。 早々に売切れ、入荷待ちの状態に。 年間2千本を納品。



佐々木りんご農園(青森県) こうとく

マッチング







2022年冬の歳暮カタログに 採用され、1000万円超に繋がる。

事例のご紹介4:

(虎) 虎 / 門市場

Confidential



ケーキとパンのお店ソレイユ (千葉県)カレーパングランプリ 金賞W受賞セット

マッチング

時の下くフューコング

アグリストリーム きむら農園(宮崎県) 時の雫マンゴーコンフィチュール

マッチング

Jalux

MANGO CONFITURE



炭火焼肉にくたらし(熊本県) にくたらしの黒毛和牛・阿蘇あか牛 のローストビーフ食べ比ベセット

マッチング

🔑 Makuake

ローストビーフでなくホースで試すことに。



通販カタログにて掲載。 年間TOP2に輝く。 累計で500万円を超える売上に。

(**美味)しいいたりを



テレビ東京「虎ノ門市場」のテレビショッピング &カタログギフト&インターネット通販にて 販売。300万円を超える売上に。



ホース」誕生!

このウマさ、馬刺し超え!?3日かけて仕込む、しっとり食感「ロースト

マクアケで2022年に上記プロジェクトを実施し、 192万円を超える売上に。2023年にはあか牛丼を プロジェクト化し、158万円超の売上を達成。