

第10回 漬物 グランプリ 2025

主催：全日本漬物協同組合連合会
特別協力：日本食糧新聞社

10th Anniversary

「本漬部門」
「浅漬・キムチ部門」

法人の部 応募申込書

応募
締切

2025年 **1/31** ※当日消印有効 **金**

決勝大会
表彰式

2025年 **4/19** **土**

東京ビッグサイト
南3ホール
HOBBY COOKING FAIR 2025
特設会場

応募条件

- 全日本漬物協同組合連合会所属企業の製造する、最終審査の時点で市販されている商品
- 1社における出品数については制限は設けません。各部門とも何点でも応募いただけます。
- これまでの漬物グランプリでグランプリ、準グランプリを受賞していない作品(商品)
- 1次審査料金無料、2次審査料金 5,000円(1作品)
- ※本イベント、他のイベント等でグランプリ、準グランプリ、農林水産大臣賞またはそれに準ずる賞を受賞していない作品(商品)は再応募いただくことが可能です。
- ※各県所属の組合以外で応募をご希望の場合は、この機会に協会への加入をお願いします。詳細は下記までお問い合わせください。
- ※2次審査を通過した事業者は2025年4月19日に東京ビッグサイトで開催される決勝大会・表彰式への参加をお願いします。

審査

- 1次審査(各ブロック) 2025年2月中旬
提出していただく応募申込書・作品(商品)をもとに、各ブロックで有識者1名を加えた審査会を実施。各ブロックより10品程度(本漬部門、浅漬・キムチ部門の合計数)を2次審査に選出します。※1次審査通過作品(商品)は「銀賞」が確定します。
- 2次審査 2025年3月19日
各ブロックより選出された合計50品程度を、有識者による審査委員が書類・実食審査を実施。各部門5品程度(計10品程度)を決勝大会に選出します。※2次審査通過作品(商品)は「金賞」が確定します。
- 決勝大会「ステージ発表(プレゼン)+試食審査」表彰式 2025年4月19日
審査委員と一般審査員の総合評価 ※審査基準は上記2次審査と同様
特設ステージにて商品のプレゼンをしていただき、実食のうえ最終審査。
(※プレゼンに際しては資料やパネル等をご用意ください。データの投影はできません)
一般審査は会場内特設コーナーで、一般の方に、試食と投票をしていただきます。

審査項目

- ①「彩り(見た目・ネーミング・考え方)」②「素材の性質(機能性・地域性・時代性)」
③「味覚(味・香り・食感)」④「安全性(生産・製造工程)」⑤「販売価格(コストパフォーマンス)」

応募方法

裏面の応募用紙に必要事項をご記入いただき、写真を添えて所属するブロック事務所まで郵送してください。

応募に際しての諸条件 ※必ずお読みください。

- いただいた個人情報は、漬物グランプリ2025の目的以外での用途では使用いたしません。
- 実食による審査を行うので、試食用の作品(商品)をお送りいただきます。
※その際の費用に関しては、応募者の負担となります。
- 応募用紙、写真については、どのような事情でも一切返却いたしません。

表彰内容

- ◆ **グランプリ**(農林水産大臣賞) [1作品]
▶ 賞状+グランプリロゴマーク
- ◆ **準グランプリ**(農林水産省官房長賞) [各部門より1作品]
▶ 賞状+準グランプリロゴマーク
- ◆ **地域特産品特別賞** [1作品]
▶ 賞状+地域特産品特別賞ロゴマーク
- ◆ **一般審査特別賞**
▶ 賞状+一般審査特別賞ロゴマーク
- ◆ **金賞** ▶ 賞状+金賞ロゴマーク ◆ **銀賞** ▶ 銀賞ロゴマーク

受賞作品(商品)のプロモーション

受賞作品(商品)の情報は下記の内容で公開します。

- 下記の展示会の「漬物グランプリ特設ブース」で作品(商品)紹介
ファベックス中部2025 7月16日~17日・ポートメッセなごや
ファベックス関西2025 11月26日~28日・インテックス大阪
- 日本食糧新聞での「漬物グランプリ特集ページ」掲載
カラー全15段で漬物グランプリの意義、開催概要、審査過程と受賞作品(商品)の紹介を特集。2025年5月掲載予定。
- 漬物グランプリ2025「受賞作品(商品)紹介パンフレット」の発行
A4判・カラー・4ページのパンフレットに銀賞以上の受賞作品(商品)の社名・商品名・写真を掲載。展示会等で来場バイヤーに配布するほか、各支部経由で加盟企業に配布。
- 漬物グランプリ公式WEBサイトでの情報公開
銀賞以上の受賞作品(商品)の社名・商品名・写真を掲載。
- 他メディア・媒体によるプロモーションを予定

- 応募用紙の記載内容は、書籍や情報誌、WEB等に掲載させていただく場合があります。
- 合否に関わらず、応募時にご記入いただいた電話番号またはメールアドレスに、事務局より選考結果をご連絡させていただきます。
- 漬物グランプリのロゴ、エンブレム、受賞名等、他漬物グランプリに関わる表示・表記は全日本漬物協同組合連合会の承認が必要です。

▼コンテストの応募・組合加入に関するお問い合わせ先

全日本漬物協同組合連合会(漬物グランプリ2025実行委員会)

お問い合わせは  jimukyoku@tsukemono-gp.jp まで

漬物グランプリ 検索 <http://www.tsukemono-gp.jp/>

〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル
TEL.03-5875-8094 FAX.03-5875-8095



漬物グランプリ2025 法人の部 応募用紙

複数の作品(商品)を応募される場合は、この用紙をコピーして1作品(商品)1枚で提出してください。

記入日

年 月 日

応募部門

※応募される部門にチェックをしてください。

☐	本漬部門	野菜等を主原料として、塩、しょう油、みそ等に漬け込んだもの
☐	浅漬・キムチ部門	生鮮野菜等を食塩、しょう油等を主とする調味液、又は酒粕、ぬか等を主原料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの

作品(商品)特性

作品(商品)名										
作品(商品)のキャッチフレーズ	(20文字以内)									
提供可能時期					発売日	年		月		
最もおいしい時期					賞味期限					
主原料産地					希望小売価格	税抜	円(消費税込		円)	
内容量					保存温度帯					
特徴										

作品(商品)写真

作品(商品)写真

一括表示写真

一括表示写真

製造工程アピールポイント

製造工程	
アピールポイント	
衛生管理への取組	(製造工程・従業員・施設設備の衛生管理のポイントを記載)

出品企業紹介

※写真を別添していただく場合は、裏面に社名・作品(商品)名を記入してください。

出品企業名				ホームページ	http://
会社所在地	〒				
担当者	部署：	役職：	氏名：		
E-mail	@	TEL		FAX	

漬物グランプリ 法人の部 応募用紙提出書類送付先 応募事業者の本社がある都道府県を 管轄する全日本漬物協同組合連合会の 支部宛にお送りください。 応募用紙は所属の 各地域ブロックの協会までご提出ください	東北漬物協会	〒016-0873	秋田県能代市長崎112	遠藤仁志方	☎080-5564-6536
	関東漬物協議会	〒135-0022	東京都江東区三好1-1-2	渡辺ビル	☎03-5875-8253
	中部漬物協会	〒468-8585	愛知県名古屋市中白区道明町71	(株)丸越内	☎052-831-1257
	関西漬物協会	〒600-8581	京都府京都市下京区堀川通り七条上る	(株)西利内	☎075-361-8181
	九州漬物協会	〒889-0514	宮崎県延岡市櫛津町3305-1	(株)大久保商店内	☎0982-37-5370