

募集要項

応募方法

公式Webサイトより
必要事項をご記入の上、
ご応募ください。



<https://souzai-bento.com/>

スマートフォンからのご応募も可能です

- ※必ず「商品のカラー写真」のデータをご用意ください。
- ※応募商品の写真および売場写真は、弊社媒体の記事およびファベックス等会場内での展示等で使用可能性があります。
- ※食品表示ラベルの写真データをご用意ください。写真データがない場合は、同等の情報（名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造業者の名称および住所）を記載してください。

応募条件

- 2023年11月以降に一定期間の販売実績がある商品であること（臨時的に販売されたものはのぞく）。
- 持ち運び可能な容器に盛り付けられた状態で販売されていたこと（路面店・百貨店・スーパー・コンビニ・駅弁・宅配など）。
- 2024年12月上旬に実施予定の最終審査、および展示会での商品展示において、事務局が必要とする数の商品を無償提供することが可能であること。

- 応募商品が過去に本グランプリのいずれかの賞を受賞していないこと。
※複数の部門にエントリーされた場合、事務局側で選考対象のエントリー部門を決めさせていただきます。

表彰

- 各部門毎に金賞・優秀賞ほか各賞の受賞商品を決めます。受賞商品はファベックス会場にて表彰状を授与します（該当作なしの場合もあり）。
- 受賞者には、賞状ならびに商品受賞シールのデザイン使用権を授与します。
- 受賞商品はFABEX東京・中部・関西にてパネル展示や商品販売を行ない、来場者にPRを行います。
- ※商品販売は一部のみ



前回の金賞の受賞シール

選考

【審査委員長】※敬称略



小平 昭雄
(惣菜サミット 名誉会長)

イトーヨーカ堂惣菜部門バイヤー、ライフフーズ常務取締役、三味代表取締役会長、ヤオコー専務取締役などを歴任。現在は惣菜サミット名誉会長として、惣菜業界発展のための活動を通じて人材育成に尽力。

【審査項目】

- ★オリジナリティ 定番メニューを超えた付加価値、独自性など
- ★商品コンセプト コンセプト・ターゲットとの合致、商品の本質を表現するネーミングなど
- ★ビジュアル・容器 彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛付けの工夫など
- ★満足度 内容（質・量）と価格のバランス、コストパフォーマンスなど
- ★部門テーマ 部門毎に設定したテーマに合致するかどうかなど

【スケジュール】

- 11月下旬 ● 一次選考（書類審査のみ）
12月上旬 ● 最終選考（試食も含む）
12月下旬 ● 受賞発表（新聞紙面・HP等）、受賞シール授与
4月15日～17日
● ファベックスでの表彰式およびパネル展示・商品販売

- ※商品販売は希望社のみ
※スケジュールは変更の可能性があります。最新情報・選考結果は弊社媒体および公式Webサイトで随時発表いたします。

<主催> 日本食糧新聞社
<後援> 一般社団法人日本惣菜協会
公益社団法人日本べんとう振興協会
惣菜サミット
一般社団法人日本鉄道構内営業中央会

前回「金賞」受賞作品

わが社自慢の惣菜・べんとう部門

塩麴仕立ての鶏唐揚げも入った
贅沢かつおめし御膳
ケイブランニング

海苔弁 極
ニゴニコのり(株)

[R指定?] 焼酎に合いすぎる
葉わさびポテトサラダ
(株) パン・パシフィック
インターナショナル・ホールディングス

美味し肩ロース焼豚の
おつまみセット
(株) マミーMarkt

出汁巻きたまご焼鳥重
(株) 明治屋

はみ出し弁
(高知県産生食用三元豚ロース生味噌)
(株) ヤマナカ

これぞ青森のはらこ飯
(株) ユニバース

まろやかジュシー
黒酢鶏
ワオ(株)

健康・ヘルシー部門

ケールとキヌアの
味噌チーズサラダ
マルコム(株)

秋田栄養短期大学×(株) マルダイ共同開発
ぬめぬめのもりっとピンパン
(株) マルダイ

デリ・ベーカリー&スイーツ部門

イケメン★自社製館の
コーヒーマンホイップシュー
(株) フレスタ

ケーキのような
とろけるフレンチ(白)
(株) ユニバース

全受賞作品は公式サイト (<https://souzai-bento.com/>) にて公開しております。

駅弁・空弁部門

お赤飯弁当
(株) 崎陽軒

抹茶あじ寿司
(株) 桃中軒

忠犬ハチ公の故郷
おおだて鶏めし
(株) 花善

アジア部門

韓国風 チンスンチャン
(珍産盛産・ごちそう)
韓国HMR協会・(株) HomesFood(韓国)

参鶏湯
(株) 阪急デリカアイ

オトナノ"NIKU"宝石箱
(株) エイチ・ツー・オー食品グループ

地方食材・調理法部門

又兵衛酒干ししまぼつと
活穴子飯
(株) マルト商事

ロングライフ・冷凍食品部門

冷凍駅弁アソートセット
(株) JR東日本クロスステーション フーズカンパニー

★ エントリー商品募集中 ★
「わが社自慢の惣菜・べんとう」をぜひご応募ください!

ファベックス

惣菜・べんとう

グランプリ

★ 2025 ★

申込締切 2024年11月3日

全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から金賞・優秀賞ほか各賞を決定!
受賞作品は国内最大級の中食・外食業界の業務用専門展「ファベックス」の中で
表彰されます。貴社自慢の商品をぜひご応募ください!

対象商品 惣菜 弁当 おにぎり 寿司 丼 冷凍・チルド 調理麺 サラダ 調理パン スイーツ など

エントリー部門

●わが社自慢の惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当・おにぎりなど

●駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当・おにぎりなど

●健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当・おにぎりなど

●祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当・おにぎりなど

●地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当・おにぎりなど

●めん類部門

うどん、そば、パスタ、ラーメン、ビーフン、冷麺など、麺類が主役の惣菜・弁当

●ロングライフ・冷凍食品部門

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・弁当・おにぎりなど

●デリ・ベーカリー&スイーツ部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物をつかった惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

〈特別部門〉

●アジア部門

インド・韓国・タイ・中国・トルコ・ベトナムなど、アジア各地の料理を元にした惣菜・弁当

協賛企業の募集について 本グランプリの趣旨に賛同し協賛いただける企業・団体様を募集しております。ご興味のある方は下記事務局までお問い合わせください。

送付元・ご応募のお問い合わせ

「ファベックス 惣菜・べんとう グランプリ」事務局宛

〒104-0042 東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4F 日本食糧新聞社
TEL:03-3537-1077 Email:sbgp@nissyoku.co.jp

ご応募は公式Webサイトから! <https://souzai-bento.com/>

主催 日本食糧新聞社



惣菜・べんとうグランプリについて



惣菜・デリカ・中食業界の総合見本市「ファベックス」の特別企画として、2010年より毎年実施しているプロ向けの商品コンテストです。惣菜・弁当のスペシャリスト・専門家・業界団体により構成された審査委員会により、全国より応募された選りすぐりの商品の中から、金賞・優秀賞ほか各賞を決定。中食など業界関係者約10万人が来場するファベックス東京・中部・関西の各会場にて表彰式と展示を行います。



受賞のメリット



受賞シールによる売場でのPR

受賞商品のみ使用が可能な「受賞シール」の使用権を授与いたします。売場での販促やPOP表示に活用することで、さらなる販売拡大が見込めます。また消費者へのイメージアップにより惣菜売場全体の活性化にも寄与します。



メディア・媒体・展示会でのPR

受賞商品は多くの来場者が集まる「ファベックス」内で表彰、展示。また本グランプリの公式ブックを配布します。また受賞商品はテレビや地元紙、ネットメディアに取り上げられることが多いため、認知度向上が期待できます。



社員教育とモチベーション向上

受賞をきっかけに担当部門のモチベーションが大きく向上します(受賞企業からのアンケートより)。受賞を目標とすることで、商品開発部門のみならず社内全体が活性化することが期待できます。



※シール画像は前回開催時のものです。



▲公式ブック



▲日本食糧新聞 金賞受賞者の声

募集の概要について

応募部門

わが社自慢の惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当・おにぎりなど

駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当・おにぎりなど

健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当・おにぎりなど

祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の事物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当・おにぎりなど

地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当・おにぎりなど

めん類

部門

うどん、そば、パスタ、ラーメン、ビーフン、冷麺など、麺類が主役の惣菜・弁当

ロングライフ・冷凍食品

部門

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・弁当・おにぎりなど

デリ・ベーカリー & スイーツ

部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物を使った惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

アジア

部門

インド・韓国・タイ・中国・トルコ・ベトナムなど、アジア各地域の料理を元にした惣菜・弁当

企業表彰

特に優秀な商品を多数受賞した企業から選出され「デリカ総合金賞」が授与されます。

前回受賞企業
㈱平和堂

各賞

部門ごとに各賞の受賞商品を選出します。

金賞

優秀賞

奨励賞

審査委員
特別賞

入賞

デリカ
総合金賞

※企業表彰企業が対象

審査項目

★オリジナリティ

定番メニューを超えた付加価値、独自性など

★ビジュアル・容器

彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛付けの工夫など

★部門テーマ

部門毎に設定したテーマに合致するかどうかなど

★商品コンセプト

コンセプト・ターゲットとの合致、商品の本質を表現するネーミングなど

★満足度

内容(質・量)と価格のバランス、コストパフォーマンスなど

全体のスケジュール

※裏面の「募集要項」をご覧ください。※スケジュールは変更になる可能性があります。

2024年9月

エントリー

公式Webサイトから商品登録を行います。

2024年11月下旬

一次選考

書類審査により、入賞以上の商品を決定いたします。

2024年12月上旬

最終選考(試食有)

最終審査会に実際の商品をお送りいただき、デリカ総合金賞、金賞、優秀賞、特別賞を決定します。

2024年12月下旬

受賞発表

日本食糧新聞等の媒体で受賞発表します。

2025年4月15~17日

表彰式・商品展示

ファベックス会場内で表彰式を実施、および受賞商品を展示・販売します。