

# No.1 漬物 グランプリ 2023

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

明日米  
細齋

本漬部門  
浅漬・キムチ部門

漬物GP2023は新型コロナウイルス感染予防対策を講じて実施します。

## 法人の部 応募申込書

応募  
締切

2023年

2/10

※当日消印有効

金

### 応募条件

応募部門：「本漬部門」「浅漬・キムチ部門」

- 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次審査料無料、最終審査料 5,000円(1作品)

※グランプリ、準グランプリを受賞していない作品(商品)を再応募いただく事が可能です。  
※所属企業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。  
※決勝審査に参加した事業者は2023年4月29日に東京ビッグサイトで開催される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) 2023年2月中旬～2月下旬

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)を決勝審査に選出します。※1次審査通過作品(商品)は「銀賞」が確定します。

●決勝審査 2023年3月下旬

各ブロックより選出された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。グランプリ、準グランプリ、地域特産品特別賞等の各賞を決定します。

### 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)」

### 結果発表・表彰式

●2023年4月29日(予定)

グランプリ、準グランプリ、地域特産品特別賞を受賞された事業者には受賞者プレゼンテーションをしていただきます。

### 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2023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)をお送りいただけます。  
※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。

### ▼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2023実行委員会)

お問い合わせは ☎ [jimukyoku@tsukemono-gp.jp](mailto:jimukyoku@tsukemono-gp.jp) まで

結果発表  
表彰式

2023年

4/29

【会場】東京ビッグサイト  
東5ホール  
第16回ホビー・クッキングフェア  
2023年にて

### 表彰内容

- ◆ **グランプリ** [1作品] ▶ 賞状+グランプリロゴマーク
- ◆ **準グランプリ** [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
- ◆ **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」での作品(商品)紹介  
ファベックス中部2023 7月19日～20日・ポートメッセなごや  
ファベックス関西2023 10月11日～13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。2023年5月掲載予定。
- 漬物グランプリ2023「受賞作品(商品)紹介パンフレット」の発行  
A4判・カラー・8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。
- メニュー提案サイト「たべぶる」での受賞商品紹介  
食のプロや食の知識を持った子育て中のママライターによる働くママに向けたメニュー提案サイト「たべぶる」と連動し、受賞作品(商品)の紹介企画を展開。
- 公式Twitterによる受賞作品紹介

- 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。

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2023 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。

<input type="checkbox"/>	<b>本漬部門</b>	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
<input type="checkbox"/>	<b>浅漬・キムチ部門</b>	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



## 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)

※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。

## 出品企業紹介

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	〒999-2176	山形県東置賜郡高畠町大字糠野目1664 (株)三奥屋内	☎0238-57-2510
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	愛知県名古屋市中天白区道明町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	〒891-0514	鹿児島県指宿市山川大山860-2 (株)中園久太郎商店内	☎0993-34-1180