

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**

【会場】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けます。

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。

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。

<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	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間漬け込んだもので、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)

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	〒889-0514	宮崎県延岡市櫛津町3305-1	(株)大久保商店内	☎0982-37-5370