



来場
12万人超!

8割以上がアクティブ主婦層

No.1 漬物 グランプリ 2020

主催：全日本漬物協同組合連合会
後援：農林水産省
特別協力：日本食糧新聞社

明日米米
7/20開催

エントリー部門を新設!!
本漬部門
浅漬・キムチ部門

法人の部 応募申込書

応募締切 2020年 **2/14** 金 ※当日消印有効

応募条件

- エントリー部門：「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が製造し2020年3月中旬(2次審査実施時点)で市販されている商品
 - これまでの漬物グランプリでグランプリを受賞していない商品
- 1次審査料金無料、2次審査料金 5,000円(1作品)

※グランプリを受賞していない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。
※2次審査通過者は、2020年4月30日に東京ビッグサイトで開催される決勝審査に参加していただきます。

審査

- 1次審査(各ブロック) 2020年2月下旬
各ブロックより10商品程度を2次審査に選出します。
2次審査に選出された商品は「銀賞」以上が確定します。
- 2次審査(東京都内) 2020年3月中旬
決勝審査に残す10商品程度を選出します。
最終審査に選出された商品は、「金賞」以上が確定します。
- バイヤー投票 2020年4月15日~17日
FABEX2020内の全漬連コーナーで決勝審査に進む商品をバイヤーに試食いただき、その評価を最終審査に反映させます。
- 決勝大会[最終審査](ステージ発表+試食審査)
特別審査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

審査方法 ※募集数によっては、審査が異なる場合がございます。

提出していただく応募申込書・商品をもとに彩、コンセプト、独創性、素材、機能性、安全性、香り、味、食感などを審査。

お問い合わせ

漬物グランプリ2020実行委員会事務局(株式会社NHKアート内)
お問い合わせは jimukyoku@tsukemono-gp.jp まで
※事務局の開設は、2020年2月3日(月)を予定しております。

漬物グランプリ 検索 <http://www.tsukemono-gp.jp/>
〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷1丁目18-4 403号
FAX.03-3469-1766 TEL.03-3469-1768



決勝大会 2020年 **4/30** 木
【会場】東京ビッグサイト
西3・4ホール
第13回ホビー・クッキングフェア
2020内 特設会場

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[1作品]
▶賞状+準グランプリロゴマーク
※昨年は、最上位作品に「農林水産大臣賞」
次点作品に「農林水産省食料産業局長賞」が授与されました。
- ◆一般審査特別賞[1作品] ▶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

応募方法

裏面のエントリーシートに必要事項をご記入いただき、作品の写真添えて所属するブロック事務局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2020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。
- エントリーシートの記載内容は、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・表記は漬物グランプリ事務局の承認が必要です。

漬物グランプリ 法人の部 応募提出書類送付先

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。

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	愛知県名古屋市長天白区道明町71 (株)丸越内	☎052-831-1257
関西漬物協会	〒640-8281	和歌山県和歌山市湊通丁南1-3-1 ル・シャトー 真砂 2FD号	☎073-427-3532
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

漬物グランプリ2020 法人の部 エントリーシート

複数の商品をエントリーされる場合は、この用紙をコピーして1商品1枚で提出してください。

記入日

年 月 日

■ エントリー部門

※エントリー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日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの

■ 商品特性

商品名			
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		
商品特徴			

■ 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：
E-mail	@	TEL
		FAX