



「食べる JAPAN 美味アワード 2023」について

2023年1月11日（水）、国連大学 別館 ANNEXにおいて、「食べる JAPAN 美味アワード 2023」の授賞式が開催されました。

審査委員長に服部 幸應 氏（学校法人服部学園理事長/服部栄養専門学校校長）、片岡 護 氏（レストラン アルポルト オーナーシェフ）、野崎 洋光 氏（分とく山 総料理長）、日高 良実 氏（アクアパッツァ オーナーシェフ）、脇屋 友詞 氏（Wakiya 一笑美茶楼 オーナーシェフ）、高木 康政 氏（ルパティシエ タカギ オーナーシェフ）、館野 雄二 氏（銀座ろくさん亭）をはじめとする審査委員の審査の結果、エントリー総数 154 品の中から、グランプリ 1 品、準グランプリ 4 品、地域のかがやき賞 3 品、外食産業新聞社賞 1 品、おとりよせネット賞 2 品、JALふるさとプロジェクト賞 3 品、審査員特別賞 14 品を含む 83 品が「美味アワード認定商品」として発表されました。

当財団を通じてエントリーした 4 品については、2 品が「美味アワード認定商品」に選ばれました。

当財団は引き続き、特産品開発・販路拡大など電源地域の活性化に向けて取り組んでまいります。

（参考）

【当財団を通じてエントリーした商品】

認定	事業者名	自治体	商品名
認定	お茶の明光園	南九州市	かごしま知覧 月光
認定	恵味香 megumika	唐津市	味香みかん 皮丸ごと果汁
—	大志	唐津市	鯖蒲鮓
—	うきはんと	うきは市	いちじく・ぶどうミックス



お茶の明光園



恵味香 megumika



大志



うきはんと