

FABEX SOUZAI BENTOU GRAND PRIX 2012

中食業界初!

ファベックス

惣菜・弁当 グランプリ

★ 2012 ★



エントリー商品募集中!

<2012年2月3日(金) 締切> ※消印有効

全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から
金賞・銀賞を決定!
受賞作品は6万人が来場する中食専門展示会
「ファベックス」にて展示・表彰されます。
貴社自慢の商品をぜひご応募ください!

エントリー部門

- 惣菜部門
(焼物、煮物、揚げ物、炒め物、和え物、蒸し物など。
※和風・洋風・中華風いずれでも可)
- 米飯部門
(おにぎり・弁当・丼・カレーなどの米飯を含むもの)
- 麺類部門
(そば・うどん・パスタ、ビーフンなどの麺類を主体としたもの)
- パン・調理パン部門
(サンドイッチ、調理パン、惣菜パンなど、パンに具材を合わせたもの)

- 各部門毎に金賞、銀賞の作品を決定し、ファベックスイベントゾーンにて表彰いたします。
- 応募用紙を送っていただいた推薦者の方には、もれなく「ファベックス」の招待状を送付いたします(通常入場料3,000円)

<受賞特典>
受賞作品は「ファベックス」のイベントゾーンにて、実物の展示・陳列をさせていただきます。全国の中食業界関係者が一堂に集まる場で効果的なPRが図れます。

詳しくはファベックスWebサイトへ

<http://www.fabex.jp>

食の安全・食の感動を創造する技術と味の提案!!

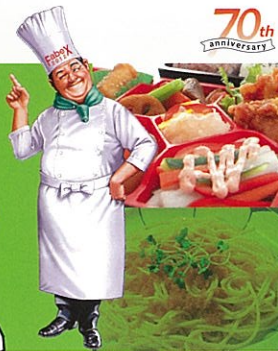
70th anniversary 日本食糧新聞社

惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界の業務用専門展

第15回 ファベックス2012

The World Food And Beverage Great EXpo 2012

<http://www.fabex.jp>



FABEX
15th Anniversary
6展同時
拡大開催

2012年4月4日水～6日金

10:00～17:00 (3日間共通)

東京ビッグサイト | 東1・2・3・4ホール

第9回 デザートスイーツ&ドリンク展 | 第2回 米粉産業展2012
同時開催
2012 食肉産業展 <http://www.shokuniku-sangyoten.jp/>
主催: 食肉産業展実行委員会
ワイン&グルメ2012 <http://www.koelnmesse.jp/wg/>
主催: ケルンメッセ株式会社
2012 産業界 <http://www.mensanten.com>
主催: 産業界実行委員会

募集要項

中食業界の振興と、中食事業者の商品開発・販売促進を応援を目的として、日本各地で発売されている惣菜・お弁当の中から、商品力・販売力・アイデア力のある商品を広く募集し表彰いたします。食品業界関係者約 65,000 人が来場する、惣菜デリカ・中食・外食業界の業務用専門展示会「ファベックス」の会場内にて、受賞商品の展示・陳列と表彰式を実施いたします。

★ 応募条件

- (1) 2011年1月～2012年2月のうち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）
 - (2) 容器に盛り付けられテイクアウト可能な状態で、入場に制限等のない場所・店舗（スーパー・コンビニ・百貨店・路面店など）で販売されていたこと
 - (3) 2012年4月4日（水）～6日（金）のファベックス会場での展示用、および2月下旬頃に東京で実施予定の審査用に、商品を無償提供することが可能であること。
- ※審査用に7～8品、展示用に3～9品程度

★ 応募方法

本エントリー用紙に必要事項をご記入の上、下記まで郵送ください。または応募用紙のスクリーン画像（PDF等）をEmailにてご応募ください。

〒103-0028
東京都中央区八重洲 1-9-9 東京建物ビル 5F 日本食糧新聞社内
「ファベックス 惣菜・べんとう グランプリ」事務局宛
TEL : 03-3271-4816 FAX : 03-3271-4818
Email : contest@fabex.jp

※必ず「商品のカラー写真」を応募用紙に貼付してください。貼付がないものは無効となります。
※「食品表示ラベル」を応募用紙に貼付してください。商品に貼付していない場合は、同等の情報（名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造業者の名称及び住所）を記載してください。

★ 表彰

- 各部門毎に金賞、銀賞の作品を決定します。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、賞状並びに商品に貼付できる金賞・銀賞受賞シール（およびそのデザインの使用权）と副賞を授与します。
- 受賞作品はファベックスにて実物展示を行ない、来場者にPRを行います。

★ 授賞式

惣菜デリカ・中食・外食業界の業務用専門展示会「ファベックス」イベントゾーンにて行ないます。受賞結果は日本食糧新聞および各種媒体・メディアにて取り上げられます。

★ 選考方法

「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ 審査委員会」による選考

<審査委員長> ※敬称略



奥村 彪生

（伝承料理研究家 奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰）

平成6年度 食生活文化賞受賞
平成13年度 和歌山県文化功労賞受賞
平成21年 生活科学専攻の博士号を取得
平成22年 第1回辻静雄食文化賞受賞
NHKテレビ「きょうの料理」レギュラー出演で人気
株式会社ライフフーズ顧問

●著書

『日本めん食文化の一三〇〇年』
『聞き書きふるさとの家庭料理』全20巻解説
『おもしろふしぎ日本の伝統食材 既刊10巻』
以上 農山漁村文化協会
『料理屋のコスモロジー』共著、ドメス出版

<審査委員> ※順不同、敬称略

見目 洋子（専修大学商学部 教授）

小平 昭雄（日本スーパーマーケット協会／株式会社三味 代表取締役会長兼社長）

藤木 吉紀（社団法人日本惣菜協会 専務理事）

樋浦 憲次（公益社団法人日本べんとう振興協会 専務理事）

谷口 正俊（株式会社かいエンタープライズ 代表取締役）

今野 正義（日本食糧新聞社 代表取締役社長）

岡安 秀一（日本食糧新聞社 外食レストラン新聞編集長）

<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
- ☆ 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
- ☆ ヴィジュアル・容器 … 彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛り付けの工夫など

<スケジュール>

- 2月中旬 …………… 一次選考（書類審査のみ）
- 2月下旬 …………… 最終選考（試食も含む）
- 3月上旬 …………… 順位発表（新聞紙面・HP等）、受賞シール授与
- 4月5日（休） …………… 表彰式

※選考結果はファベックスホームページでも発表いたします。

<主催> 日本食糧新聞社

<後援> 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
日本スーパーマーケット協会

前回受賞作品一覧

米飯部門 金賞
春の行楽弁当 (too)
（株）健康デリカ
本社・名古屋市港区 **980円**

米飯部門 金賞
小江戸蔵里弁当
（株）三味
本社・埼玉県川越市 **580円**

米飯部門 銀賞
6種の野菜と鶏肉の
ゆず胡椒丼
（株）東急ストア
本社・東京都目黒区 **480円**

米飯部門 銀賞
カラダ美人弁当
（鶏の甘辛揚げ）
（株）まつおか
本社・名古屋市中区 **630円**

米飯部門 銀賞
美肌弁当
（株）クック・チャム
愛媛県松山市 **480円**

米飯部門 銀賞
青磯海苔たまごかけ
ごはん風おむすび
ファミリーマート
本社・東京都豊島区 **118円**

洋風・中華風 惣菜部門 銀賞
ねぎ塩チキン
（株）はまそう
本社・浜松市南区 **220円（100gあたり）**

洋風・中華風 惣菜部門 金賞
2層仕立て春キャベツと
豚肉のメンチカツ
（株）三味 本社・埼玉県川越市 **158円**

和風惣菜部門 金賞
ちくわサラダ
（株）ヒライ
本社・熊本県熊本市 **150円（1本）**

和風惣菜部門 銀賞
ブロックリーとじゃが芋の
海老おぼろ入りタルタルサラダ
（株）城石井セントラルキッチン
本社・東京都町田市 **399円**

和風惣菜部門 銀賞
オクラと海藻の
ネバネバ春雨サラダ
（株）フレッシュセブン
本社・広島県広島市 **198円**

FABEX SOUZAI BENTOU GRAND PRIX 2012

ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2012 応募用紙

●応募者情報記入欄

フリガナ

会社名 _____

部署名 _____ 役職名 _____

フリガナ

担当者名 _____

住所 〒 _____

TEL _____ FAX _____

E-mail _____ URL http:// _____

●エントリー情報記入欄

商品名 _____

製造者名 _____ 販売者名 _____

エントリー部門 惣菜部門 べんとう部門 テーマ部門 応募区分 自薦 他薦

販売価格 _____ 円 (税込) ※量り売りの場合は100g単位の価格をご記入ください

販売時期 通年 季節商品 (_____ 月～ _____ 月) その他 (_____)

販売エリア 全国 北海道 東北 関東 甲信越 北陸
東海 関西 中国 四国 九州

販売地域 _____
販売都道府県 _____

その他限定地区 _____

販売店名 _____
(実際に売っている特定の店舗のうち、
代表的な店舗名を記載してください)

●食品表示ラベル貼付欄 ※食品表示ラベルがない場合は、下記表示例を参考に同等の内容をご記入ください

<表示例>

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、焼鯖、スパゲティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)ポテトサラダ、メンチカツ、付け合わせ、(その他小麦、卵、大豆由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	〇〇.〇〇.〇〇 ←「製造日より〇日」という表記でも可
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇

●写真(イラストは不可) ※必ず添付してください

ここに写真を貼付してください

●商品PR ※商品のPRポイントをご記入ください(括弧内は各審査項目の100点満点中の点数配分)

◎オリジナリティ(20点) …… 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(25点) …… 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(35点) …… 内容(質・量)と価格のバランス、コストパフォーマンスなど

◎ヴィジュアル・容器(20点) …… 彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛付けの工夫

◎その他、上記以外のPRポイントがございましたらご記入ください

※記入スペースが足りない場合は、
本用紙を複製してお使いください。

応募締切：2012年2月3日(金) ※消印有効

No.