

日本各地の深い食体験を世界へ！ 「食かけるプライズ2020」募集、はじまる。



食かけるプロジェクト

食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、
世界を駆ける食事業として発信、販売する活動
「食かけるプロジェクト」

本年度も素晴らしい食体験を表彰する
「食かけるプライズ」を開催します！

新型コロナウイルス感染拡大で落ち込んだ消費回復へ向けて
来たるべき訪日外国人観光客増加を見据え、プロジェクトを実施します。

食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×テクノロジー、食×歴史。
日本には、単に「食べる」だけではなく、食を通じて、出会い、知り、深く共
感できるような「食体験」がたくさんあります。「食かけるプロジェクト」は、
それら日本中の食体験・食ビジネスを集め、世界へ発信し、広める活動です。

その一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集、
表彰する「食かけるプライズ」を開催！選ばれた食体験は、世界へ情報発信し、
訪日外国人向け販売ルートの拡大を支援します！さあ、あなたやあなたの周り
にある素晴らしい食体験を応募してください。小さな取組でも、ちょっと変わった
体験でも大丈夫です。近い未来、世界を駆けめぐるような日本の食ビジネスは、
あなたの応募から始まります。

① 食かけるプライズ 応募期間

2020年6月19日（金） ～ 2020年8月16日（日）

② 募集内容

訪日外国人向けに食体験を販売している事業者又は販売を検討している事業者が
提供する、これまでに商品化（販売）又はファムトリップ等で提供したことがある
日本の食・食文化を深く知ることができる食体験。

③ 賞

食かける大賞（1社）、食かける賞（10社程度）

ネクストブレイク賞（3社程度）※商品化されていない食体験から選定

④ 受賞メリット（副賞）

受賞した食体験には以下の副賞を予定しています。（受賞した賞の種類及び体験
内容によっては該当しないものもあります）

- 1) 食体験の動画の制作（1分程度／本）
- 2) 旅行商品販売サイト等における食体験の情報発信
- 3) 商品化するための専門家の派遣

5 応募方法

スマートフォン及びPCから公式サイトにある所定の「専用応募フォーム」に入力して応募ください。(https://www.eatmeetjapan.jp)

- 食体験の写真 又は動画 (1分迄)
- 表題 (20文字以内) と体験内容の説明(50文字~200文字以内)
- 体験販売実績の有無や今後の販売意向等について
- 会社名 又は団体名/担当者名/住所/電話番号/メールアドレス

6 選考基準と選考方法

▶ 選考基準

- 1) 「食×○○」と説明できるような食と何かが絡んだ体験であるか?
- 2) 日本の食・食文化を深く知ることができる内容であるか?
- 3) 訪日観光客が体験したくなる魅力のある内容であるか?
- 4) 食体験の販売実績や今後の販売意向について

▶ 選考方法

応募のあった食体験から販売実績の有無及び上記基準により選考します。選考にあたり、事務局による1次審査を通過された方は、審査委員による2次審査があります。1次審査を通過された方には事務局から御連絡します。

7 スケジュール

募集期間 2020年6月19日(金) ~ 2020年8月16日(日)

審査期間 2020年8月中旬 ~ 2020年9月末

結果発表 2020年10月中旬

※結果発表は農林水産省ホームページ及び応募サイトに掲載します。

8 応募に当たっての留意事項

- 応募された体験事例の写真、動画、体験内容の説明及び会社名又は団体名は、応募サイトから不特定多数の方が閲覧可能になることをご了承ください。
- 応募内容が事業趣旨を逸脱すると事務局が判断した場合は応募内容を削除します。
- 応募内容に事実と異なる内容が含まれていると事務局が判断した場合は選考外とします。
- 応募された食体験は、本事業に関係する旅行会社等に情報提供させていただく場合があります。

主催・お問合せ先

主催：農林水産省
お問合せ先：食かけるプロジェクト事務局
E-Mail：info@eat-meet-japan.jp TEL：0570-04-3001
(開局時間：平日/10:00~18:00)



食かける プライズ2020

6.19 MON - 8.16 SUN

訪日外国人に楽しんでもらいたい
「食体験」を教えてください!

食 ×

例えは / 食 × 例えは / 食 × 例えは / 食 ×

賞 食かける大賞(1社)、食かける賞(10社程度)、
ネクストブレイク賞(3社程度) ※商品化されていない食体験から選定

副賞 1. 食体験の動画の制作(1分程度/本)
2. 旅行商品販売サイト等における食体験の情報発信
3. 商品化するための専門家への派遣

応募方法 公式サイトにある所定の「専用応募フォーム」を記入して応募

選考基準 1. 「食×〇〇」と説明できるような食と何が結んだ体験であるか?
2. 日本の食・食文化を深く知ることができる内容であるか?
3. 訪日観光客が体験したくなる魅力のある内容であるか?
4. 食体験の販売実績や今後の販売意向について

結果発表 2020年10月中旬

日本の
おいしい「食体験」を
世界に届けよう。



【お問合わせ先】 食かけるプロジェクト事務局
E-Mail: info@eat-meet-japan.jp
TEL: 0570-04-3001 (平日 10:00~18:00)

【主催】 農林水産省

お問合わせや専用応募フォームはこちらから
<https://www.eatmeetjapan.jp/>



eat meet japan 応募



(添付資料)

「食かけるプライズ」 表彰事例概要

食かける大賞





雪国体験×信州の食！「レストランかまくら村」：一般社団法人信州いいやま観光局（長野県）	
長野県飯山市は日本でも有数の豪雪地。地元の人作り上げる大きな「かまくら」の中で、伝統野菜の里いもなど地元野菜やきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。	 × 

食かける賞

食×本場のきりたんぽづくり×ほっこり農泊：一般社団法人秋田犬ツーリズム（秋田県）	
秋田県大館市の農家民宿で農家のお母さんと一緒に比内地鶏スープが絶品のきりたんぽ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供する体験。	 × 
食×料理の TSUKIJI COOKING：株式会社シェアプロ（東京都）	
築地場外市場にある訪日外国人向け料理教室。築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び料理を作る体験。MICE・団体・企業・個人、ミシュランスターシェフクラス向けなど多様なプログラムを展開。	 × 
茶食×茶畑観光（ティーツーリズム）：京都おぶぶ茶苑合同会社（京都府）	
人口約 3,900 人のお茶の街、京都府和束町。日本遺産にも選定された美しい茶畑や茶工場を訪れ、9 種類の日本茶のテイastingを通じ、日本茶、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。	 × 

ネクストブレイク賞

(これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞)

食×アウトドア：株式会社ディステーション十勝（北海道）	
−20 度の極寒の中、日高山脈や十勝平野からなる大自然を感じながらテントでグランピングディナー。地元食材を使用した BBQ やアウトドア料理の他、コース料理も選ぶことができる。	 × 
「食×精神文化」山伏が伝えた精進料理：株式会社出羽庄内地域デザイン（山形県）	
修験道の聖地、出羽三山。羽黒山杉並木参道を白装束で山伏と登拝し、自然崇拝を基本とする日本の精神文化を体感、山で生き残るための山伏の知恵が生んだ精進料理を味わう体験。	 × 

(添付資料)

地酒海中貯蔵と貯蔵酒引き上げの旅：株式会社男山本店（宮城県）		
酒蔵を見学した後、牡蠣養殖の漁船に乗船し、気仙沼の海に眠る地酒の引き上げ・貯蔵作業を見学。体験では地元の漁師との交流や気仙沼の「うんめえもん」が詰まった食事を提供。		
食×キノコハンティング&クッキングクラス：松之山温泉合同会社まんなま（新潟県）		
採って作って食べるキノコハンティング&クッキングクラス。地元のキノコ名人の案内で山に入り、天然キノコを採り、収穫後は古民家で調理方法を学び雪国生活や食文化に触れながら囲炉裏を囲んで食す体験。		
金沢の台所「おみちよ」で食文化体験：株式会社こはく（石川県）		
金沢の台所「近江町市場（通称おみちよ）」で市場の職人と料理研究家がローカルの食文化を案内する体験。魚の捌き方、加賀野菜のおいしい食べ方を学び、一汁三菜を一緒に調理し、食する体験。		
【食事×デザート×体験】抹茶組合せプラン：一般社団法人西尾市観光協会（愛知県）		
日本有数の抹茶の産地「西尾市」で抹茶を使った食事やデザートを食べ、石臼をひいて抹茶を作り、点てて飲む体験。新茶の季節は、茶摘み体験や茶摘み娘の衣装で写真撮影をすることができる。		
農家民宿で食旅「松阪牛すきやき体験」：大紀町地域活性化協議会（三重県）		
一日一組限定の農林漁業体験民宿に宿泊し、すき焼きで使う野菜や椎茸の収穫、山からわき出る湧水を使用してかまどでご飯作りと肥育地域ならではの松阪牛のすき焼きを気軽に満喫できる贅沢な体験。		
讃岐うどん×古民家×ローカル旅！：UDON HOUSE（香川県）		
うどん発祥の地といわれる香川県。うどんの歴史や文化、原材料や出汁のうま味について学び、うどんを作り、うどんを寝かせている間は、農家で野菜の収穫体験。うどんと地域の人に触れるプログラム。		
世界も注目の地元葡萄 100%のワイン醸造：一般財団法人つの未来まちづくり推進機構（宮崎県）		
100%地元産の生食用葡萄を使用したワインの葡萄栽培から醸造までを生産者や醸造家から学び、太平洋を見渡すワイナリーで地元産野菜・果物、宮崎牛や海産物等々で創作する料理とのペアリングを楽しむ体験。		
鯉節生産地にて五感で味わう「おだし」体験：中原水産株式会社（鹿児島県）		
日本食文化に欠かせない鯉節。鯉節生産量日本一の枕崎市で、鯉節工場見学、出汁のひき方講座、地元の出汁グルメを食し、産地でしか味わえない生産者のこだわりと景色や香りを五感でフルに味わう体験。		