

応募方法

公式Webサイトより
必要事項をご記入の上、
ご応募ください。



<https://souzai-bento.com/>

スマートフォンからのご応募も可能です

- ※必ず「商品のカラー写真」のデータをご用意ください。
- ※応募商品の写真および売場写真は、弊社媒体の記事およびファベックス等会場内での展示等で使用する可能性があります。
- ※食品表示ラベルの写真データをご用意ください。写真データがない場合は、同等の情報（名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造業者の名称および住所）を記載してください。

応募条件

- 2021年12月以降に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）。
- 持ち運び可能な容器に盛り付けられた状態で販売されていたこと（路面店・百貨店・スーパー・コンビニ・駅弁・宅配など）。
- 2023年2月～4月の間に行われる最終審査、および展示会での商品展示において、必要数の商品を無償提供することが可能であること。

- 応募商品が過去に本グランプリのいずれかの賞を受賞していないこと。
- ※複数の部門にエントリーされた場合、事務局側で選考対象のエントリー部門を決めさせていただきます。

表彰

- 各部門毎に金賞・優秀賞ほか各賞の受賞商品を決めます。受賞商品は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、賞状ならびに商品受賞シールのデザイン使用権を授与します。
- 受賞商品はFABEX、FABEX関西にてパネル展示や商品販売を行ない、来場者にPRを行います。
- ※商品販売は一部のみ



前回の金賞の受賞シール

選考

【審査委員長】※敬称略



小平 昭雄
(惣菜サミット 会長)

イトーヨーカ堂惣菜部門バイヤー、ライフフーズ常務取締役、三味代表取締役会長、ヤオコー専務取締役などを歴任。現在は惣菜サミット会長として、惣菜業界発展のための活動を通じて人材育成に尽力。

【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
- ★ビジュアル・容器
彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛付けの工夫など
- ★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
- ★部門テーマ
部門毎に設定したテーマに合致するかどうかなど

【スケジュール】

- 1月下旬 ● 一次選考（書類審査のみ）
- 2月上旬 ● 最終選考（試食も含む）
- 2月下旬 ● 受賞発表（新聞紙面・HP等）、受賞シール授与
- 4月12日～14日 ● FABEXでのパネル展示と商品販売

- ※商品販売は一部商品のみ
- ※スケジュールは変更の可能性があります。最新情報・選考結果は弊社媒体およびFABEX公式Webサイトで随時発表いたします。

<主催> 日本食糧新聞社
<後援> 一般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
惣菜サミット
一般社団法人日本鉄道構内営業中央会

前回「金賞」受賞作品

わが社自慢の惣菜部門



健康・ヘルシー部門



デリ・ベーカリー&スイーツ部門



祭事・イベント部門



地方食材・調理法部門



駅弁・空弁部門



こだわりのお米部門



全受賞作品は公式サイト (<https://souzai-bento.com/>) にて公開しております。

★ エントリー商品募集中 ★
「わが社自慢の惣菜・べんとう」をぜひご応募ください!

ファベックス

惣菜・べんとう
グランプリ

★ 2023 ★



応募締切

2022年12月13日火

全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から金賞・優秀賞ほか各賞を決定!
受賞作品は国内最大級の中食・外食業界の業務用専門展「ファベックス」の中で
表彰されます。貴社自慢の商品をぜひご応募ください!

対象商品 惣菜 弁当 寿司 丼 おにぎり 冷凍・チルド 調理麺 サラダ 調理パン スイーツ など

エントリー部門

● わが社自慢の
惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当

● 健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当

● 祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の事物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当

● 地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当

● 駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当

● デリ・ベーカリー&スイーツ部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物をつかった惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

● 特別部門：ロングライフ部門

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・弁当



ご応募は公式Webサイトから! <https://souzai-bento.com/>

主催



日本食糧新聞社



惣菜・べんとうグランプリについて



惣菜・デリカ・中食業界の総合見本市「ファベックス」の特別企画として、2010年より毎年実施しているプロ向けの商品コンテストです。惣菜・弁当のスペシャリスト・専門家・業界団体により構成された審査委員会により、全国より応募された選りすぐりの商品の中から、金賞・優秀賞ほか各賞を決定。中食など業界関係者数万人が来場するファベックスの会場内にて表彰式を行います。



受賞のメリット

1 受賞シールによる売場でのPR

受賞商品のみ使用が可能な「受賞シール」の使用権を授与いたします。売場での販促やPOP表示に活用することで、さらなる販売拡大が見込めます。また消費者へのイメージアップにより惣菜売場全体の活性化にも寄与します。

2 メディア・媒体・展示会でのPR

受賞商品は受賞商品は多くの来場者が集まる「ファベックス」内で表彰、展示。また本グランプリの公式ブックを配布します。また、テレビやネットメディアで毎年取材が入り、認知度向上が期待できます。

3 社員教育とモチベーション向上

受賞をきっかけに担当部門のモチベーションが大きく向上します(受賞企業からのアンケートより)。受賞を目標とすることで、商品開発部門のみならず社内全体が活性化することが期待できます。



※シール画像は前回開催時のものです。



▲公式ブック

▲日本食糧新聞 金賞受賞者の声

募集の概要について

応募部門

わが社自慢の惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当

祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の事物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当

駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当

健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当

地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当

デリ・ベーカリー&スイーツ部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物を使った惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

ロングライフ部門

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・弁当

企業表彰

過去受賞企業の中で特に優秀な商品を多数受賞した企業から選出され「デリカ総合金賞」が授与されます。

前回受賞企業
原信ナルスオペレーションサービス株式会社

各賞 部門ごとに各賞の受賞商品を選出します。

金賞

優秀賞

審査委員特別賞

入賞

デリカ総合金賞

※企業表彰企業が対象

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

★ビジュアル・容器

彩りの豊かさ、食材のバラエティ、容器と盛付けの工夫など

★部門テーマ

部門毎に設定したテーマに合致するかどうかなど

★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

全体の流れ

※裏面の「募集要項」をご覧ください。エントリーをお願いいたします。

2022年12月13日迄	エントリー	公式Webサイトから商品登録を行います。
2023年1月下旬	一次選考	書類審査を行います。
2023年2月上旬	最終選考(試食有)	審査委員による最終選考で受賞商品・企業が決定します。
2023年2月下旬	受賞発表	日本食糧新聞等の媒体で受賞発表します。
2023年4月12~14日	表彰式・商品展示	ファベックス会場内で表彰式を実施、および受賞商品を展示・販売します。