募集要項

●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。

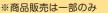
●応募条件

- ●2024年11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)。
- 2 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)。
- ❸ 2025年12月上旬に実施予定の最終審査、および展 示会での商品展示において、事務局が必要とする 数の商品を無償提供することが可能であること。

④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。

- ●大賞・金賞・優秀賞ほか各賞の受賞商品を決定 します。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東京・中 部・関西にてパネル展示や商 品販売を行い、来場者にPR を行います。





前回の金賞の

●選 考

【審查委員長】※敬称略



小平 昭雄 (惣菜サミット 名誉会長)

イトーヨーカ堂惣菜部門 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名誉会 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。

★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】

11月中旬 • 一次選考 (書類審査のみ) 12月上旬 ● 最終選考 (試食も含む)

12月中旬 ● 受賞発表 (新聞紙面·HP等)、 受賞シール授与

4月15日~17日

ファベックスでの表彰式および パネル展示・商品販売

※商品販売は希望社のみ

※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

(株)ふくや イカす!めんたい寿司

(株)オギノ 魚介たっぷり!地中海風パエリア

(株)マルト商事 びっくり!!大きな穴子天丼

わが社自慢の惣菜・べんとう部門

(株)オクモト 管理栄養学科学生×膳七コラボむすび3種



(株)エムアイフードスタイル 生姜香る!だし海老天重





駅弁·空弁部門







甘辛サラダチキン丼&懐き野莖サラダ





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。

姫路城五層あなごめし

健康・ヘルシー部門



1/3円分の野菜が摂れる







地方食材·調理法部門

(株)マルダイ 野菜カラフルSOYタコライス! ワンハンドベジサラダ+パワーサラダ

コープ車北サンネット事業連合

(株)塚田農場プラス

祭事・イベント部門



(株)伊徳 プチ海鮮丼(味付けウニ)

(株)レンブラントホテルズ

#22時の誘惑

岩手県大船渡漁港目利きが選んだ 天然真鯛の極上鯛めし幕ノ内



ベイクド&レアチーズケーキ

協賛企業の募集について 本グランプリの趣旨に賛同し協賛いただける企業・団体様を募集しております。ご興味のある方は下記事務局までお問い合わせください。

送付元・ご応募のお問い合わせ







全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から大賞・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 物 菜 弁 当 おにぎり 寿 司 丼 | 冷凍・チルド | 調理麺 | サラダ | 調理パン スイーツ | カメ

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・弁当など

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・弁当など

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・弁当など

●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・弁当など

●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・弁当など

ロングライフ・冷凍食品部門

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 など

●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

●アジアン部門

インド・韓国・タイ・中国・トルコ・ベトナムな ど、アジア各地の料理を元にした惣菜・弁当

●めん類部門

うどん、そば、パスタ、ラーメン、ビーフン、 冷麺など、麺類が主役の惣菜・弁当

●おにぎり部門

日本で長年愛されてきた定番の具材や形を取 り入れたおにぎりや、一味変わったコンセプト、 特定のテーマやトレンドを取り入れたおにぎり



















申込締切 2025年 10月31日 金

対象商品

調理麺 調理パン

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、大賞・金賞・ 優秀賞ほか各賞を決定。中食など業界関係者 約10万人が来場するファベックス東京・中部・ 関西の各会場内にて授賞式と展示を行います。



全国各地の選りすぐり 大賞・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!



受賞のメリット

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。



メディア・媒体・展示会でのPR

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 受賞商品はテレビや地元紙、ネットメディアに取り上げられ ることが多いため、認知度向上が期待できます。



優秀賞



※シール画像は前回開催時のものです。





▲日本食糧新聞 金賞受賞者の声

奨励賞

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。

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 当など

健康・ヘルシー

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・弁当など

祭事・イベント

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

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・ 弁当など

駅弁・空弁

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

ロングライフ・ 冷凍食品

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・弁当など

デリ・ベーカリー &スイーツ 部門

アジアン

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

インド・韓国・タイ・中 国・トルコ・ベトナムな ど、アジア各地域の料 理を元にした惣菜・弁

めん類

うどん、そば、パスタ、 ラーメン、ビー 麺など、麺類が主役の 物菜・弁当

部門

おにぎり

日本で長年愛されてきた定番の

具材や形を取り入れたおにぎり

や、一味変わったコンセプト

特定のテーマやトレンドを取り

入れたおにぎり

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。

企業表彰

前回受賞企業 (株)ヒライ

各賞 受賞商品を選出します。

※全ての応募商品から選出



※企業表彰が対象

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

■ 全体のスケジュール ※裏面の [募集要項] をご覧の上、エントリーをお願いいたします。※スケジュールは変更になる可能性があります。

エントリー 2025年8月下旬 公式Webサイトから商品登録を行います。

2025年11月中旬 一次選考 書類審査により、入賞以上の商品を決定いたします。

最終選考_(試食有) 2025年12月上旬 最終審査会に実際の商品をお送りいただき、大賞、金賞、優秀賞、ほか各賞を決定いたします。

2025年12月中旬 受賞発表 日本食糧新聞等の媒体で受賞発表いたします。

授賞式・商品展示 ファベックス会場内で授賞式を実施、および受賞商品を展示・販売いたします。 2026年4月15~17日