

選りすぐりのシェフやバイヤー総勢100名ほどが貴社の商品を試食・試飲し、取引などを検討！

テレビ東京
「虎ノ門市場」の
タイアップも！

第5回チーム・シェフコンクールのご案内 (エントリー事業者向け)



※第5回チーム・シェフコンクールのHPは「チーム・シェフコンクール」で検索が「<http://team-chef.jp/contest/>」にてご覧頂くことが可能です。

はじめに

【チーム・シェフとは】

世界に名だたる有名シェフや気鋭の若手シェフが集い、全国の食に携わる事業者様（機関・行政、流通業者、メーカー、生産者）の課題を支援するプロジェクトチーム、それが「チーム・シェフ」です。地域の事業者の皆さんの想いや悩みをくみ取り、シェフの知見やアイデア、ノウハウを惜しみなく注ぎ込むことで地域活性化、食材や地域の新たな価値創造に取り組んでおります。

◆発起人：岸朝子（食生活ジャーナリスト）、野崎洋光（分とく山）、山田チカラ（食文化プロデューサー）、齊藤豊（当社代表、6次産業化プランナー）

◆料理人メンバー：秋元さくら（モルソー）、江森宏之（メゾンジブレー）、大塚健一（ルゴロワ）、加藤敦子（羅漢）、菊地賢一（レザネフォール）、田村亮介（麻布長江「香福筵」）、野崎洋光（分とく山）、橋本宏一（セララバアド）、濱崎泰輔（タルタルギーナ）、村田明彦（鈴なり）、山下九（ビストロQ）、山田チカラ（山田チカラ）

⇒和食界の大御所、ミシュランシェフ、ミラノ万博へ伝道師として参加、JALのドリームチームメンバー、スイーツの世界カップにて優勝、世界的なパティシエ、メディアに頻繁に出演など多種多様

商品／メニュー監修



◆三養水産様（石巻市）
加工品を3種類監修し、NHKや朝日新聞等の取材を獲得

PRやブランディング協力



◆創造工房様（京丹後市）
メニュー監修した商品が賞を受賞しミラノ万博行きを決める

イベントなどへの参加



◆美味しい米を広める会様
講演や試食のため催しに参加し、テレビ東京の取材も獲得

年間を通じ包括的に取り組む



◆マノス様（帯広市）
SNSを活用したPR、メニューや商品開発、都内での試食会など幅広く実施

「チーム・シェフ・コンクール(第1~4回)」実施実績

Confidential

【実施の背景】

農林水産業の6次産業化の一環として、農産加工品製造に取り組むケースが増える中、「せっかく作ったが、販路がない」「売れない」という声をよく耳にします。そこで、全国からこうした農産加工品を募り、その特徴や魅力をアピールする場を提供すると共に、様々な販路で流通できる取り組みを行う運びとなりました。

具体的には、チーム・シェフメンバーと、本件趣旨に賛同した様々なパートナー企業とが集まりコンクールを開催し、各社の賞を設けると共に、それら企業の持つ様々な機能や強み、例えば商品開発、PR、自社店舗での販路などを応募者に提供します。これにより、より多くの農産加工品の流通機会を創出したいと考えております。

◆チーム・シェフ・コンクール各種賞提供企業の皆さま (第4回の事例)



※下記、賞の一例となります。

後世に 伝えたい 逸品賞 1商品	JAPAN SQUARE 賞 2商品	JALUX カタログ ギフト賞 2商品	西洋フード・ コンパス グループ賞 1商品	久世福商店 賞1商品/ サンゼール賞 1商品	日本百 貨店賞 1商品	まるごと にっぽん 逸品賞 3商品	京北 スーパー 賞 4商品	OONOY Aと一緒 に取組 みま賞 1商品	T-MART 賞 2商品	サンエイ ト貿易 賞 3商品	オールドビ ンテージ ドットコム 賞 2商品	村田 明彦賞 3商品

- ・過去4回の取り組みで最終エントリーとなった373商品から316商品に「賞」という名の「機会／出口」を提供！
- ・テレビ東京や日本テレビの番組タイアップを獲得。一連の流れをご取材頂き、生産者の現地取材も実施。
- ・TBS、日本農業新聞、日本経済新聞、読売新聞、朝時間.jp、東京大人の宴、山梨日日新聞、新潟日報などの取材を獲得！

コンクールの要「審査会」と「交流会」の様子(第4回の事例)

Confidential

チーム・シェフコンクールは、「募集」⇒「試食・審査の場」⇒「賞の通知」⇒「交流の場」⇒「売り手と買い手をメールにて引き合わせ」という5つのステップがございます。下記は、買い手である支援パートナー各社とチーム・シェフメンバーなどが各自の賞を選定するための試食・審査の場の「審査会」と、各種賞の発表をしながらも、売り手(エントリー事業社)と買い手(支援パートナー各社)の交流の場として催した「交流会」の様子です。



▲試食の場「審査会」で試食をしている様子

▲交流会は100人規模でコンパクトに実施。売り手と買い手が気軽に交流ができ、この場でも新たな取引が発生したという連絡を各所から頂戴しました。



参加者(エントリー事業者)の喜びの声の一例

Confidential

▼カネダイ(生産者・メーカー等)

沢山の賞を頂いたことと、色々な方とのご縁ができたことに感謝申し上げます。お陰様で販路も増えそうでございます。引き続き良い商品を作り続けていきたいと考えております。

▼小田原鈴廣(生産者・メーカー等)

昨日は有意義な交流会を開催していただきまして、ありがとうございます。色々な企業のご担当者様へのご挨拶、また商品に関して様々なご意見をチームシェフの皆様からいただいたこと、本当に感謝申し上げます。

▼エコロはるちゃん(生産者・メーカー等)

会場の準備やPR試食やネットワークの連携など多々ある業務を全部取り扱われてしかも参加費も御安く大変だったと思われます。滋賀県から1社でしたが、すばらしくいろんなネットワークの接点ができ、なにか魔法のイベントに参加させて頂いた気分でのお話もわくわくする内容でした。黒豆で参加させて頂きましたがお茶にも大変興味を持って頂き次回はぜひお茶で参加したいものです。なかなかあのよう一同で御出合いする機会がなく他にもお話ししたいバイヤーさんもおられました。手がいっぱいでした。私だけが竜宮城に行ったようで教えたくありません。すみません。よく考えてパーソナリティのいい仲間にお伝えします。本当にありがとうございました。

▼どんぐり(生産者・メーカー等)

今回のようなコンクールに出品することは初めての経験であり、他の生産者様やシェフの皆様、そして販売のプロであるバイヤー様の貴重なご意見を伺って大変勉強になりました。そして、商品に対する気持ちやこだわりが他の生産者様よりまだまだ足りていないことも痛感いたしました。今回で学んだこと経験したことを十分に活かし、いただいた販売のチャンスを無駄にしないよう取り組んでいきたいと思っております。

▼社会福祉法人父の樹会 おおぞら園(生産事業者)

先日は、シェフコンクールの件でいろいろとお世話になりました。結果は残念ではありましたが、当方の商品の課題の発見や今後の可能性を感じるよい機会となりました。私どものような福祉事業所は、福祉のプロではあっても、モノづくりのプロでも売り込みのプロでもありませんので、素人そのものです。しかし、そこを改善していかなければ、進展はないと思っておりますので、今後も進み続けようと思えます。また、このような機会がございましたらお誘いいただけたらと思えます。

▼熊野農園(生産者・メーカー等)

コンクール受賞の資料が昨晚届きました。素敵な賞をたくさんいただきまして、ありがとうございます！

特に驚いたのが、先月妻とテレビを見ていて、久世福商店さんのお店が紹介がされていて「こんなこだわりのあるお店にうちの商品がおかれたらいいね」と妻と話しをしたばかりでした。

また、審査会が行われた日の夜にコンクールに参加された方から、「へべす七味がただただ美味しく感動した」というメールを直接(オンラインショップの問合せから)頂きまして本当に参加して良かったと感じております。

とても素晴らしい企画で勉強になりました。また、素晴らしい商品、経営者にお会いでき感謝します。受賞商品以外でもお取扱い商品がありご挨拶も出来ましたので今後検討していきます。次回もバイヤーを変えて参加できればありがたいです。これからもよろしくお願いします。

セレクトショップS(役員)

出品された商品は、どれも非常に美味しく、素晴らしいものでした。素晴らしい商材が数多くあり、今後の取組みに繋がる商材も多かったです。1つでも2つでも商品展開の具現化ができればと考えております。

百貨店M(バイヤー)

カテゴリーも多岐にわたり、それぞれ企業の担当者も勉強になったのではないのでしょうか。また、このような取り組みは是非お誘いください。

百貨店T(バイヤー)

今までにない臨場感で商談会や交流会が進むのがシェフもメーカーも、バイヤーもメリットのあるべき姿ではないかと思しますので、素敵なイベントかと思いました。今後も期待してます！

カタログ通販J(バイヤー)

弊社でも試食会イベントはやっておりますが、さすがに100商品以上のサーブは経験がなく、想像を超える大変さであったかと思えます。その分、試食会に並べられた商品はどれもすばらしく、参加させていただいた他のメンバーも含め、とても勉強になりました。

メディア(プロデューサー)

全国の特産品や、各メーカー様が趣向を凝らしたものなど多様な商品を試食できて、勉強になりました。

通販サイトL(バイヤー)

各社様より出品された商品は、予想以上に素晴らしい商品が数多くあった、という声を頂戴いたしました。

チーム・シェフコンクール マッチング 実績(一部)



日本全国うまいもの
セレクトショップ

(全国約40店舗)

買手(パートナー)



コンクールにて
マッチング

宮崎県門川町 熊野農園



青果へべすの生産・
加工販売事業者

エントリー
事業者



2016年12月に約40店舗に導入、
早々にバックオーダーを受け、
1月末には在庫切れの状態に。



選りすぐりの逸品を扱う
通販カタログ

(通販カタログ
約20万部発行)

買手(パートナー)



コンクールにて
マッチング

KIMURA FARM

PREMIUM FRUIT OF MIYAZAKI



マンゴーの生産・
加工・販売事業者

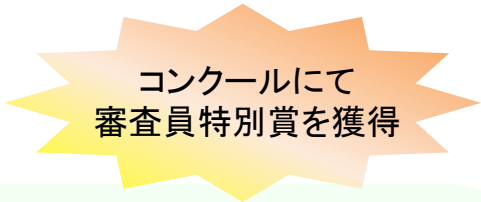
エントリー
事業者



約20万部発行してる通販カタログに
て掲載。2016年の売行きTOP2に輝く。



80人近い審査員の得票のうちトップ5に輝き、
審査員特別賞を受賞



コンクールにて
審査員特別賞を獲得

福寿司



本業は寿司屋、
加工品事業にも着手さ
れたばかり

エントリー
事業者



TBSあさチャン、読売新聞、山梨日日新聞
など8社の取材を獲得、地域のスターに。
その後北野エースなどと商談中。

チーム・シェフコンクール マッチング 実績(一部)



& 大手百貨店5社

買手(パートナー)

コンクールにて
マッチング

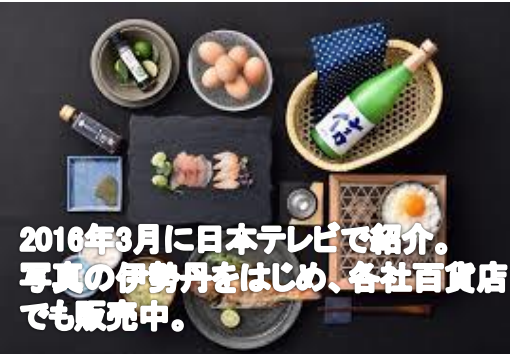
シーサイドファクトリー

魚介類の
加工販売事業者

エントリー
事業者



2016年3月に日本テレビで紹介。
写真の伊勢丹をはじめ、各社百貨店
でも販売中。



西洋フード・エポスグループ



買手(パートナー)

コンクールにて
マッチング

丸美ミート

豚肉専門の
卸販売業者

エントリー
事業者



社食事業で国内で大手の西洋フード、地元千葉のスーパーT-MART、シェフ濱崎泰輔から取り扱い前提の商談中。また、濱崎の交友のあるシェフ、オーイズミフーズやロイヤル、エコピアなども商品に興味を持ち、順次商談中。また、ふるさと納税のお礼品に賞を獲得したことをうたい、セールスに好影響も。



テレビ東京の番組
(テレビショッピング)

買手(パートナー)

コンクールにて
マッチング

どんぐり

飲食店経営ならび
に加工事業者

エントリー
事業者



2016年10月で番組で放送。好調のため
2016年12月に再度番組で放送。

チーム・シェフコンクール マッチング 実績(一部)



越境ECを運営

買手(パートナー)

コンクールにて
マッチング

エコロはるちゃん

茶、豆菓子などの
加工販売事業者

エントリー
事業者



JR西日本が運営する国内・海外120か国にお住まいのお客さまに向けて情報を発信するオンラインショップにて販売中。



高級製菓原材料
の専門商社

買手(パートナー)

コンクールにて
マッチング

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所



メロンの生産、
加工販売の組合

エントリー
事業者

kg数千円の高単価商品にも関わらず、サンエイト貿易が5件の引き合いを獲得。現在商談中。

おとりよせネット

(月間320万PV)

PRパートナー(パートナー)

コンクールにて
マッチング

千葉産直サービス



魚介類などの
加工販売事業者

エントリー
事業者



食に感度の高いユーザーが多いおとりよせネットにキュレーターのお勧め商品ということで紹介を受ける。その他JALUXの賞も獲得。

チーム・シェフコンクール マッチング 実績(一部)



村田明彦
(チーム・シェフ)

コンクールにて
マッチング



江森宏之
(チーム・シェフ)

コンクールにて
マッチング



山田チカラ
(チーム・シェフ)

コンクールにて
マッチング

マノス



豚肉の生産・加工
販売事業者

エントリー
事業者



TBSのイベントで、まるちゃんのブースのメニュー監修を担当した村田がどろぶたを利用。タレントが取材し、TVでも紹介を受ける。

宮崎県門川町 熊野農園

青果へべすの生産・
加工販売事業者



エントリー
事業者



国内外で受賞歴多数の世界的なパティシエがレシピを提供。販促物などで利用し、ブランディングを高めている。

えりも食品



魚介類などの
加工販売事業者

エントリー
事業者



JALのビジネスクラスでの機内食として検討中。過去には紀伊長島のマグロなどを採用しております。

第5回チーム・シェフコンクール概要 ※仮

◆コンクール名:第5回 チーム・シェフ・コンクール

- ◆対象:1次産品・加工品
- ◆情報開示:2017年7月5日
- ◆エントリー募集期間:2017年7月5日～2017年9月8日
- ◆審査員(内部)での試食会:2017年10月12日(木)12時～14時@泉岳寺駅側レンタルキッチン「STOCK」
- ◆賞の確定:2017年10月20日頃を予定
- ◆賞の通知(郵送):2017年10月27日頃を予定
- ◆交流会:2017年11月10日(金)12時～14時@泉岳寺駅側レンタルキッチン「STOCK」

- ◆主催:株式会社リトルワールド <http://team-chef.jp/company/>
- ◆エントリー費:1商品あたり40,000円(税抜) ※1社あたり3商品まで可
- ◆エントリー制限:100商品限定
- ◆エントリー部門(加工品の部):加工食品、調味料、スイーツ、飲料酒類(仮)
エントリー部門(1次産品の部):魚介・水産品、肉類・卵、果物・野菜、米・その他(仮)
- ◆オプションサービスA:交流会参加 10,000円(税抜) ※抽選で30社30名様限定
オプションサービスB:レシピ提供 50,000円(税抜) ※抽選で5社様限定
- ◆協力:独立行政法人 中小企業基盤整備機構
- ◆後援:ドウ・ハウス、日本農業新聞、market TOKYO
- ◆アライアンスパートナー:逸品堂、共和エージェンシー、食のショールームパルス、FARM8、もえしよくプロジェクト
- ◆サポートパートナー:シームデザイン、SUKIMACHI、STOCK

【審査員一覧(予定)】 ※現時点での予定先であり、一部変更になる可能性があります。

(賞提供企業)テレビ東京、西日本旅客鉄道、JALUX、西洋フード・コンパスグループ、大丸松坂屋百貨店、日本百貨店、まるごとにつぼん、大野屋、T-MART、エコ・ピア、シミズヤ、ローヤルよつや、ベニースーパー、ヨシケイ
ポジティブドリームパーソンズ、もったいないアクション、Tokyo Onigiri Labo、サンエイト貿易、オールドビンテージドットコム、旅の発見(近畿日本ツーリストグループ)、Makuake、さとゆめ、たべものがかり、リトルワールドなど
(ゲストバイヤー) JP三越マーチャндаイジング、高島屋、東急百貨店、富洋物産、三越伊勢丹など、今後随時発表
(チーム・シェフ)野崎洋光(分とく山)、秋元さくら(モルソー)、菊地賢一(レザネフォール)、田村亮介(麻布長江)
(ゲストシェフ)今後随時発表

応募資格と想定顧客、スケジュール

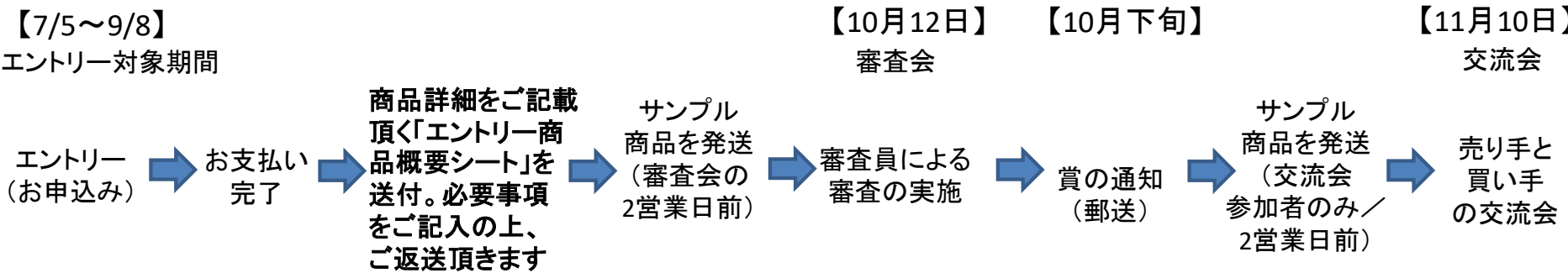
◆応募資格

- ・1次生産者あるいは2次生産者(加工品製造メーカー、加工品販売会社など)であること
- ・「より良い商品を作りたい」というご意向を持ち、課題に積極的に取り組むような意欲的な事業者であること
- ・審査用ならびにお披露目会用のサンプル商品をご提供頂けること(複数回に分かれる可能性有)

◆想定顧客(例)

- ・直売所や道の駅などで商品を販売している生産者ならびに事業者
- ・JAに加盟し、1次産品や加工品を作っている農家
- ・マルシェやマッチング会、国際展示場などの催しに参加する事業者
- ・地銀が販路開拓を協力するクラスの事業者
- ・農林水産省や中小企業庁が助成補助するクラスの事業者
- ・独自の販路開拓をしている有機野菜農家

◆スケジュール(案)



【11月中旬以降~】支援企業の皆さまとエントリー事業者の皆さままで直接やりとりの実施(必要に応じて、適宜、リトルワールドがフォローさせていただきます)

貴社の商品に本来は知り合えないパートナーとの出会いとビジネスチャンスを！

売手側: わずか40,000円のエントリー料で、様々な買手に評価いただき、販路開拓できる可能性！

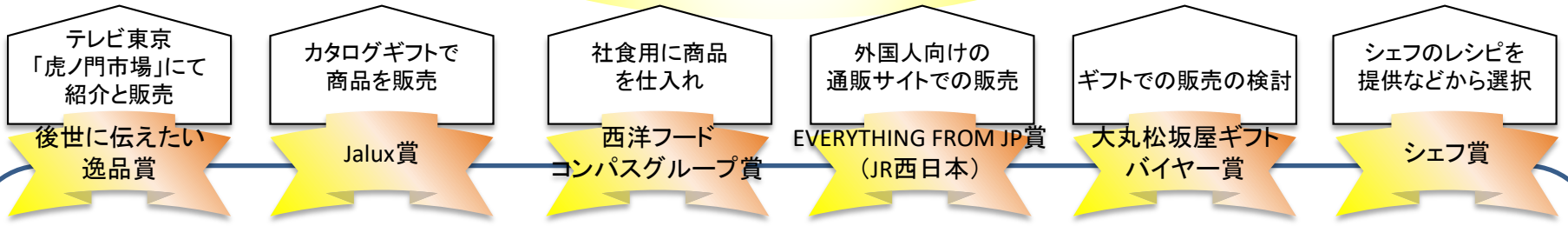


エントリー商品
(100商品まで)

マッチング
(審査会にてエントリー商品を各社が試食・審査)

1次産品から加工食品まで幅広いジャンルでエントリーを受け付けております。

※下記、賞の一例となります。



買手側: 賞と販売機会を提供。「各地の知られざる食材やストーリーの掘り起こし」が無償で可能です