

2020年6月1日

報道関係者各位

 一般社団法人日本能率協会
 FOOD EX JAPAN 事務局

フローズンフーズで活躍する女性を応援するプロジェクト「美食女子 Award」 5 カテゴリーのグランプリを決定！

一般社団法人日本能率協会(JMA、会長:中村正己)は、冷凍食品 100 周年の今年、3,000 万人を突破しなお増加を続ける女性就業者と一層の拡大が期待されるフローズンフーズ市場に着目し、初の取り組みとして「美食女子 Award～フローズンフーズで活躍する女性応援プロジェクト～」を実施、5 カテゴリーのグランプリを決定しました。なお、今回の「美食女子 Award」には、“冷凍王子”、冷凍生活アドバイザーとして活動する西川剛史氏(ベプロティ株式会社 代表取締役社長)にもコメンテーターとして参加いただきました。

美食女子 Award2020 グランプリ受賞商品

カテゴリー	社名	商品名	“冷凍王子”こと西川剛史氏コメント
栄養・ヘルシー	日本水産株式会社	もち麦が入った！ 梅ひじきおにぎり 	梅の爽やかさ、食べやすい大きさ、食物繊維も豊富で、普段使いしやすい！
こだわりの素材	森永乳業株式会社	PARM 抹茶 	とにかく抹茶の美味しさを楽しめるアイス！ 抹茶の旨み、甘み、苦みを堪能できる。
メニュー提案	イトアンド株式会社	大阪王将 冷やし餃子 	これは餃子革命！火を使わず流水解凍で、簡単に美味しく食べられる餃子。
本格的グルメ	日本製粉株式会社	オーマイ具の衝撃 ペペロンチーノ 	具が主役の Pasta！ 具材の存在感がしっかりあり、味も本格的な冷凍 Pasta。
スイーツ	ハーゲンダッツジャパン株式会社	ミニカップ キャラメルホリック／ロイヤル ジャスミンティー ～茶葉・銀毫～ 	キャラメルホリック 塩気がたまらない！ 甘く濃厚なコクのあるキャラメルに塩気がクセになる。 ロイヤルジャスミンティー ジャスミンティーの華やかな香りがしっかり楽しんで、心まで華やかになる。

当プロジェクトは当初、アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2020」(主催:JMA、2020年3月10日～13日、幕張メッセ)の表彰イベントとして実施する計画で、29社94品目が「栄養・ヘルシー」「こだわりの素材」「メニュー提案」「本格的グルメ」「スイーツ」の5審査カテゴリーにエントリーしました。残念ながら「FOODEX JAPAN 2020」の中止により会場での来場者審査は行えませんでした。1月中旬に行った一次審査会において、モデルや栄養士、フードコーディネーターなど食に対する意識の高い一般女性と卸、小売、通販などの食品・飲料を扱う企業のバイヤーによる審査をおこなった結果をベースに、今回各部門のグランプリ・金賞・銀賞の3賞を選考しました。

「FOODEX 美食女子 Award」実施の背景

増加を続ける女性就業者からの「調理が簡単で便利」「おいしいと思う商品が増えた」「忙しくなり、食事を作る時間が減った」といった冷凍食品へのニーズ・期待に加え、「調理済食品」や「機能性食品」のラインアップで食のライフスタイルを大きく変える可能性を持ち、保存料の添加が原則不要な「安心・安全な食品」、製造から消費までの流通過程や家庭内の冷蔵庫での「食品ロス(廃棄)の削減」にもつながるなどの特長から、一層の拡大が期待されるフローズンフーズ市場に着目し実施しました。

今後も、アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN」の表彰イベントとして規模を拡大し実施してまいります。2021年3月9日(火)～12日(金)(於:幕張メッセ)に開催するFOODEX JAPAN2021においても、次回「美食女子 Award」にぜひご期待ください。

美食女子 Award2020 各カテゴリーの金賞・銀賞受賞商品

カテゴリー	賞	社名	商品名
栄養・ヘルシー	金賞	江崎グリコ株式会社	パピコ パピベジ キウイ&グリーン
	銀賞	株式会社明治	TANPACT アイスバー レモンヨーグルト味
こだわりの素材	金賞	江崎グリコ株式会社	牧場しばり 味わいミルク
	銀賞	株式会社ノースイ	野菜ソムリエが選んだミックスベリー
メニュー提案	金賞	森永製菓株式会社	アイスボックス<グレープフルーツ>
	銀賞	森永乳業株式会社	MOW バニラ「ぐるぐる MOW」
本格的グルメ	金賞	株式会社ニチレイフーズ	本格炒め炒飯
	銀賞	テーブルマーク株式会社	ごつつ旨いお好み焼
スイーツ	金賞	モチクリームジャパン株式会社	フルーツモチクリームアイス みかん
	銀賞	株式会社ニチレイフーズ	今川焼(クリームチーズ)

「美食女子 Award～フローズンフーズで活躍する女性応援プロジェクト～」実施概要

主催:一般社団法人日本能率協会(JMA)

■審査・発表の流れ

●1次審査(2020年1月15日～17日実施)

- ・エントリー企業数:29社
- ・審査:エントリー商品を、「栄養・ヘルシー」「こだわりの素材」「メニュー提案」「本格的グルメ」「スイーツ」の5審査カテゴリーで審査。
- ・審査員:食に対する意識の高い一般女性ならびに卸、小売、通販などの食品・飲料を扱う企業のバイヤー 約100名
- ・審査ポイント:①味、②売値、コストパフォーマンス、③安全性・栄養価、④ボリュームの適正、⑤パッケージデザイン、⑥簡便性、時短調理の効率性共感力、⑦ロコミ適正、⑧市場適正

(以下については実施できず)

●2次審査:「FOODEX JAPAN 2020」来場者投票

●グランプリ発表 1次審査、2次審査結果により3月12日に「FOODEX JAPAN 2020」内で発表。

*今回は、1次審査結果をベースに企画委員会で審査を行い、グランプリなどを選考。

■西川 剛史(にしかわ たかし)氏プロフィール

ベプロティ株式会社 代表取締役社長、冷凍生活アドバイザー、冷凍食品開発コンサルタント

大学在学中から冷凍食品に興味を持ち、冷凍食品会社に就職。冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。冷凍王子としてテレビ番組、雑誌などに多数出演。

2016年8月には家庭での冷凍テクニックを理論的に体系的に学べる資格講座として「冷凍生活アドバイザー養成講座」を開講。さらに、冷凍食品開発コンサルタントとして、地方の優れた食材を使った冷凍食品の商品開発にも精力的に取り組んでいる。常に冷凍を切り口に新しい活動や事業を積極的に行っている。

【FOODEX JAPAN／美食女子 Award に関する問い合わせ先】

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 FOODEX JAPAN 事務局

TEL:03-3434-3453 FAX:03-3434-8076 / Mail:foodex@jma.or.jp

URL:<https://www.jma.or.jp/foodex/>

※取材のお問合せは、広報室(担当:田部・川村、TEL:03-3434-8620 または e-mail:jmapr@jma.or.jp)へお願いいたします。