

(添付資料)

「食かけるプライズ 2020」表彰事例概要

食かける大賞

食×広島お好み焼き×オコノコミュニケーション：OKOSTA（広島県）	
広島のスoulフードである広島お好み焼きを本格鉄板でインストラクターと一緒に調理する体験。ヴィーガン、ベジタリアン、ハラル、グルテンフリーなど、あらゆる食のニーズに対応しています。	 × 

食かける賞

浅草 飴細工 アメシン 飴細工体験教室：手塚工芸株式会社（東京都）	
江戸時代に庶民に広まった飴細工。丸い飴からハサミと指だけを使い動植物を作る飴細工は日本独自の文化です。職人が作り方を丁寧に指導し、温かくやわらかい飴を切り、成型するという貴重な体験ができます。	 × 
日本初のミニ・ラーメン・ツアー：株式会社 Finom（東京都）	
通常の1/4サイズのラーメンを食べ歩くミニ・ラーメン・ツアー。ツアーでは、ラーメンを食べるだけでなく、ラーメンの歴史や仕込みについて解説を聞くことができます。	 × 
13の酒蔵がひしめく蔵人になれるまち：株式会社 KURABITO STAY（長野県）	
創業より三百余年の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行います。麴や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験です。	 × 
山とともに生きる村で「凍み」の食に出会う ：一般社団法人ちの観光まちづくり推進機構（長野県）	
長野県茅野市は雪が少ないものの、-15度にもなる「凍みる」土地。この地に伝わる「凍み」文化を、古民家に宿泊して、寒天や凍み豆腐作りの見学や凍み食材を使った郷土料理を地元のおばあちゃんと作って食べる体験です。	 × 

日本茶×富士山×あなただけのブレンド：富士山まる茂茶園株式会社（静岡県）

富士山と太平洋を望む「富士の茶の間」で行う合組体験。合組という伝統的なブレンド技術を駆使して、茶師がゲストの好みを聞きながら様々なお茶とハーブやスパイスを組み合わせた世界に一つだけのお茶を作ります。



コロナに負けるな！食×海女文化を世界へ！：海女小屋はちまんかまど（三重県）

野趣あふれる海女小屋で、海女が獲った鮑やサザエ等の貝類やヒジキ等の海藻を味わい、現役海女の海女漁や生活についての語りを聞き、地元の相違音頭を一緒に踊るなど海女文化に触れる体験です。



漁村で鯛になる鯛駿@三重県南伊勢阿曾浦：有限会社友栄水産（三重県）

ゲストハウスを拠点に漁村体験を実施。鯛養殖場にダイブし、海中から鯛の回遊を見る「鯛になる鯛駿」や鯛1尾をしめるところから行う「捌き体験」など日本の漁村と魚食文化をまるごと楽しめます。



食×地域支援型農業 茶畑オーナーになろう：京都おぶぶ茶苑合同会社（京都府）

月額制で茶畑一坪のオーナーになるサブスクリプション型の食体験。年4回合計24種類以上のお茶が各お茶の解説動画付きで自宅に届きます。来日の際は、お茶尽くし弁当、日本茶の飲み比べ、茶畑散策も楽しめます。



かまくらで但馬牛食べ比べ61部位BBQ：株式会社むらおか振興公社（兵庫県）

兵庫県北部の但馬地域で約1,200年も前から大切に育てられてきた但馬牛。この黒毛和牛のルーツである但馬牛をかまくらの中で食べる特別な体験。牛の形の皿に並んだ61種類の部位を焼いて食べることができます。



長寿食と沖縄リカー、泡盛酒造所+熟成蔵：Japanguide Junko（沖縄県）

沖縄の食にまつわる3つの体験。長寿の素になる地元食材にこだわった料理の実食と泡盛酒造所で泡盛の説明を聞き、試飲を行います。さらに、泡盛熟成蔵として使用している鍾乳洞を見学し、沖縄の伝統や食文化を学びます。



ネクストブレイク賞

世界のトップシェフ向け料理人プログラム：株式会社 GEN Japan（東京都）	
世界のトップクラスの料理人を対象とした調理技術に特化したプログラム。発酵食品や調味料の使い方、日本ならではの食材、魚の目利きや保存技術、精進料理に欠かせない調理法など網羅的に学び、理解を深める体験です。	 × 
和船ツアー×岐阜長良川の恵み×イタリアン：鵜飼屋の未来協議会（岐阜県）	
世界農業遺産に認定されている「清流長良川の鮎」。長良川の和船エコツアーで伝統用具を使った操船体験や伝統漁法の実演など特別な川時間を体験した後は、長良川の食材を使ったフルコースを味わいます。	 × 
食×山間部の暮らし文化・祝い事に山菜寿司 ：特定非営利活動法人日高わのわ会（高知県）	
高知県の郷土料理、田舎寿司。地域の食や文化をクイズ形式で学び、山菜やこんにゃく、ゆず酢でしめた鮎などのお寿司と一緒に作って味わいます。村のかあちゃんが作ったトマト味噌の味噌汁は新しい日本の味です。	 × 

審査委員賞

食×家庭「リアルな食文化を東京で体験」：マユコズリトルキッチン（東京都）	
明治神宮から近い Mayuko さんの自宅で家庭料理を作り、日本のリアルな食文化を体験します。鰹節を削って出汁を取り、食器は家庭らしさを体験してもらうため厳選するなど日本への理解を深める工夫をしています。	 × 