

食品市場開拓のプラットフォーム「未来食卓」 「未来の食卓アワード日本缶詰大賞」開催 缶詰の魅力を再発見し、多様な商品のなり立ちを広く発信

一般社団法人「未来の食卓」（東京都港区西新橋 代表理事 山田まさる 以下、未来の食卓）は、2021年11月より、日本全国で約54000社を超えと言われる各地の食品メーカーの中から、「原材料へのこだわり」「優れた加工技術」「持続的成長（サステナビリティ）へ取り組み」を有する優れたパートナー企業と共同して、新商品、新市場の開拓に取り組む事業を展開しています。社会的課題に対して、複数の食品メーカーと連携し、チーム・マーケティング戦略で1社単独ではできない市場開拓に取り組み、食品メーカーと流通企業、さらに消費者をつなぐプラットフォームとして「B2B2C マatchingビジネス」をサポートしています。

今回、未来の食卓では、「未来の食卓アワード」を創設し、初回として「未来の食卓アワード日本缶詰大賞」を11月に初開催することが決定しました。後援は日本缶詰びん詰レトルト食品協会様となります。保存性に優れ、缶のリサイクル再生率は8割を超えるとされる缶詰はサステナブルな食品の代表格ともいえ、食品ロス削減など国連が掲げる「持続可能な開発目標（SDGs）」への貢献が期待されています。また大雨など頻発する自然災害の下で、その価値は重要性を増し、そんな缶詰の魅力を再発見し、多様な商品のなり立ちを広く発信することで業界を盛り立てたいと考えています。

【未来の食卓アワード日本缶詰大賞について】

地球環境の問題や食材の有効活用を考えた時、缶詰は理想的な食品形態といえます。未利用魚やジビエ、規格外野菜・果実の活用など環境や持続性を意識した課題解決型の商品や、高度な加工技術を採用した商品も増えています。また、地場食材の使用や地域色のある製法など、広く世に知られていない商品は数多く存在しており、缶詰の価値を再発見していただく機会として下記2点をPRする機会を狙っています。

- ① 缶詰が食材の有効活用、農業・漁業の持続性に貢献する食品であることの認知拡大
- ② 保存食・非常食といった消費者のイメージを、簡単料理に使える便利な日常食材へと変える――

＜選考委員＞

黒川勇人氏（缶詰博士）
村田吉弘氏（和食料亭「菊乃井」3代目主人）
和田幸子氏（タスカジ代表取締役）



＜受賞内容＞

選考によりグランプリ、準グランプリ、優秀賞などを選出する。副賞として、ECサイトならびに複数の流通小売店舗での「未来の食卓缶詰大賞コーナー」陳列販売のほか、受賞ロゴなど販促物の提供やメディア露出などを予定

未来の食卓

<エントリー方法>

未来の食卓ホームページ (<https://biz.fta.or.jp/>) にアクセスし、会員登録するとエントリー方法がご連絡します。

<審査基準>

- ・優れた商品機能・価値がある（おいしさ・利便性・健康機能・楽しさなど）こと
- ・メーカーの想い（理念・考え方・こだわり）があること
- ・他とは異なる際だった技術力があること
- ・地域の食文化、ご当地食文化を継承していること
- ・農業・漁業・畜産業と連携、貢献していること
- ・SDGs（環境・持続性）に貢献していること

<スケジュール>

- ・エントリー締め切り／10月22日、
- ・審査結果の発表および授賞式／11月中旬予定

【未来の食卓 連絡先とHPアドレス】

社名：一般社団法人 未来の食卓
所在地：東京都港区西新橋 1-20-3
連絡先：03-6820-0914
URL：<https://biz.fta.or.jp/>



日本缶詰大賞

※本プレスリリース、またアワードロゴマークは「令和2年度第3次補正 事業再構築補助金」により作成しています。

< 本件についてのお問い合わせ先 >

一般社団法人 未来の食卓 広報事務局（株式会社ファイズマンクリエイティブ内）
担当：松浦 TEL：03-3519-6551 / MAIL：matsuura@fiseman.co.jp