

松村沙友理さんが2年連続で特別審査員に！

「お米メニューアイデアグランプリ」審査員決定

特設サイト <https://pr.gnavi.co.jp/promo/komenu-gp2023/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、農林水産省補助事業「令和5年度米穀周年供給・需要拡大支援事業（米を利用した新たな商品開発等の取組の支援）」の一環として、新たな米の商品開発支援を目的に「お米メニューアイデアグランプリ」を開催しており、この度審査員が決定しましたので発表いたします。**特別審査員には、お米好きとして知られ、お米ソムリエや白米ソムリエの資格を保有する松村沙友理さんが2年連続で選出されました。**

本グランプリでは入賞4作品、特別審査員賞1作品が選ばれ、受賞者には賞金総額50万円の他、賞品として米1年分が贈られます。なお、入賞したアイデアが商品化される可能性もあります。

受賞作品は、特設サイトで公表いたします。また、2023年8月23日（水）に授賞式を行います。

「お米メニューアイデアグランプリ」各審査員プロフィール



■特別審査員

松村 沙友理（まつむら さゆり）

1992年8月27日生まれ、大阪府出身。

2011年に乃木坂46のメンバーとしてデビュー。グループの中心メンバーとして活躍し、2021年にグループを卒業。

卒業後、『プロミス・シンデレラ』（TBS）、『農家のミカタ』（TX）、『愛しい嘘～優しい闇～』（EX）、『花嫁未満エスケープ』（TX）、『推しが武道館いってくれたら死ぬ』（ABC/EX）、『ショジョ恋。』（FOD/CX）出演など、女優として活動の幅を広げる一方で、女性ファッション誌『BAILA』のレギュラーモデルを務めるほか、『JAグループお米消費拡大アンバサダー』としての活動や、またタレントとしてバラエティー番組にも多数出演するなど活躍の場を広げている。



■審査員

中沢 美佐子（なかざわ みさこ）

「料理王国」元発行人

株式会社CUISINE KINGDOM代表取締役「料理王国」発行人（2012年～2019年7月）

株式会社JFLAホールディングス「料理王国」相談役（2019年7月～現在）

一般社団法人日本食文化会議 運営委員長（2022年6月～）

月刊誌「料理王国」の発行人として、マーケティングを生かした様々なイベントや商品開発等、俯瞰的な「食」のプロデュースを行う。2019年7月に代表取締役と発行人を退任し、現在はフリーな立場で「食」に関するアドバイスや商品開発などに携わる。また、「食」以外の分野の新しい市場創造も構築中。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp



■審査員

武藤 麻実子（むとう まみこ）

日本食糧新聞社 月刊「食品 新製品トレンド」編集長

- ・2001年日本食糧新聞社入社
- ・日本食糧新聞「新製品ウオッチ版」デスク担当
- ・専門月刊誌「食品 新製品トレンド」編集担当
- ・日本食糧新聞社が運営する新製品研究会事務局担当、業界セミナー企画担当

大学院卒業後、論文作成やインタビューの経験を生かし、食品に関する業界紙を発行する日本食糧新聞社に入社。入社時から新製品情報に携わる部署に所属し、月刊「食品新製品トレンド」編集記者として、年間約1万件に及ぶ新製品を20年以上分析してきた。一方で、新製品開発にまつわる様々な切り口のセミナー企画も行い、最新情報を業界に届けている。日本食糧新聞社制定「食品ヒット大賞」の審査にも関わるほか、「フードメッセinにいがた」内の「6次化大賞」審査員長も務める。



■審査員

山下 治男（やました はるお）

山下食糧株式会社代表取締役

1976年9月8日大阪市生まれ。五ツ星お米マイスター、オニギリアンバサダー、日本安全食料料理協会認定雑穀ソムリエの資格保有。20代はアンティークバイヤーとして、世界が注目する華やかなパリの街並みの中、日々商材に価値を見出す事だけに没頭し、「モノ」「コト」に対する目利きを養った。その後、お米の崇高さと奥深さに心打たれ、一念発起し家業である米屋を継ぐ事を決意。お米に関しては元来の現場主義者の探究心と才腕により、平成25年満を持して現・山下食糧株式会社の代表取締役へ就任。今までの経験から成る独自のエスプリとノウハウで、新しいお米の提案をし続け業績を拡大。大阪、東京、お米の生産圃場と常に移動し続け、社長業の傍らテレビ出演、出張炊飯コンサルタント、講演と全国各地多岐に渡って活動している。

山下食糧株式会社 <http://www.yamakome.com/>

「お米メニューアイデアグランプリ」概要

応募資格 : <調理すること・食関連商品開発を主たる業務とする人>

国内・海外にて、飲食店・宿泊施設に従事する料理人、製菓・製パンの料理人、フリーランスの料理人、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など、または企業（メーカーを含む）に所属し、メニュー開発や商品開発に従事している方。

<調理師学校などの学生>

調理師、または栄養士の学校に在籍している学生。

賞金・賞品 : <賞金> 総額50万円 <賞品> 米1年分

入賞作品数 : 5作品（予定）

応募条件 : ・米を使用したメニューアイデアであること（米の使い方は自由）

・広く流通・消費されていない商品であること

・アイデア商品化事業で商品化する場合、必要に応じて商品化を行う事業者等と連携を行うこと。

（注）受賞アイデアの一部について、商品化を行う事業者を別に公募・選定し、支援します。

応募期間 : 2023年5月31日（水）～6月30日（金）

審査方法 : 以下の観点で審査員による審査を行い、総合的に判断し、決定します。

- ①トレンド性のあるアイデアであるか
- ②新規性/ 将来性のあるアイデアであるか
- ③実現可能性があるか

授賞式 : 2023年8月23日（水）

