

白熱のプレゼンテーションが復活!

# 第6回 6次化大賞

主催：日本食糧新聞社 後援：新潟県 協賛：(株) JALUX、(株) JR 東日本商事、国分関信越(株)、片山商事(株)

「にいがた6次化フェア2021」出展者と「フードメッセinにいがた2021」に出展する6次産業化に取り組む事業者を対象に、優れた事例を顕彰する「6次化大賞」を実施します。

有識者や専門家によって、商品の魅力や、6次産業化・農商工連携への取り組み姿勢などを審査。最終審査では、自慢の商品への思いやストーリーを熱いプレゼンテーションで審査員にぶつけてください! また、協賛各社は、バイヤーの視点で魅力ある商品を発掘し「協賛企業特別賞」として顕賞、その後につながる出会いとなります。ぜひ「6次化大賞」に挑戦してみませんか。

## エントリー対象

- ▶「にいがた6次化フェア2021」出展者の商品
- ▶「フードメッセinにいがた2021」に出展する6次化に取り組む生産者の商品

※1次生産者が主体となって商品化された「6次産業化」による加工食品および中小製造業・卸売業などが主体となって開発した「農商工連携」による加工食品が対象です。

## エントリー方法

- 「にいがた6次化フェア」または「フードメッセinにいがた」への出展申込を行う。  
【出展申込締切 9/17(金)】
- エントリーを希望される商品のFCPシートをメール添付にて提出。  
【提出期限……10/15(金)】
- 事務局が記載内容から対象であることを確認し「エントリー完了」を通知。  
※審査方法・スケジュールなど応募要項詳細は裏面をご覧ください。

● 出展申込書のダウンロード  
   
<https://foodmesse.jp/exhibit>

● FCPシートのダウンロード  
   
<https://foodmesse.jp/exhibit>  
 ● 提出先  
 E-mail: 6gp@foodmesse.jp

にいがた6次化フェア公式サイト▶▶▶▶▶  
<https://foodmesse.jp/6fair/>



## 《ご応募・お問合せ》

6次化大賞運営事務局(日本食糧新聞社内)  
 〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6F  
 日本食糧新聞社 ビジネスサポート本部 6次化大賞担当  
 TEL.03-3537-1077(お問合せ受付時間 平日9:30~17:30)  
 FAX.03-3537-1088 E-mail 6gp@foodmesse.jp

## 表彰

### グランプリ 準グランプリ

日本食糧新聞社賞/入賞

#### 協賛企業特別賞

JALUX賞(株式会社JALUX)  
 お取り寄せきっぷ賞、のもの賞  
 (株式会社JR東日本商事)  
 国分関信越賞(国分関信越株式会社)  
 ナチュレ片山賞(片山商事株式会社)

11/11(木)  
 グランプリ決定!  
 in朱鷺メッセ



第5回 受賞者

## 歴代グランプリ受賞者

- 第1回 「株式会社秀果園(長野県東御市)」▶枝付きセミドライ巨峰
- 第2回 「株式会社ぐらんぷあーむ(長野県千曲市)」▶グラノーラ
- 第3回 「福福堂(福島県田村市)」▶黒米甘酒
- 第4回 「燕商工会議所 HIENプロジェクト(新潟県三条市)」▶HIEN/BLACK RICE CRACKER(黒米ライスクラッカー)
- 第5回 「株式会社小玉屋(新潟県南魚沼市)」▶山のあわび 魚沼 天恵菇(てんけいこ)3本セット  
 山椒漬け・神楽南蛮味噌・ガーリックとハーブ

# 6次化大賞 応募要項

## 審査方法

### ▶ 主な審査のポイント

★商品の魅力

★6次産業化・農工商連携への取組み姿勢

【1次審査】

別載の審査項目と審査基準に基づいてご提出いただいたFCPシートを事務局が事前に審査し、概ね15点程度の最終審査に進む事業者を選考します。

※開発中の試作品も対象とします。

※1事業者からのエントリー数はFCPシート1点(1商品)とします。

※過去の6次化大賞の受賞商品は除きます。

【最終審査】

審査員に試食を提供しながらプレゼンテーションを行っていただきます。

FCPシートの内容に加え、味とプレゼンの説得力を加味して採点し「協賛企業特別賞」以外の各賞を決定します。

日程：11月10日(水)・11日(木)

会場：朱鷺メッセ 展示ホール

「フードメッセ in いがた」「にいがた6次化フェア」会場内「6次化大賞プレゼンテーションコーナー」

※最終審査では、審査員より専門的な視点からの講評・評価・アドバイスを受けることができます。

※「協賛企業特別賞」の審査は、審査員による審査とは独立した協賛企業のバイヤーによる各社独自の評価方法で選定されます。開催前に、事務局より試食用サンプルの提供を依頼する場合があります。

## 表彰

最終審査でプレゼンテーションを行った事業者の中から優れた事業者を選定し、表彰します。

◎全審査員の採点を集計し、審査員協議の上、上位事業者に以下の賞を授与するものとします。

〈グランプリ〉

審査基準に照らし最高点を得た商品をエントリーした事業者

〈準グランプリ〉

グランプリ受賞者に次ぐ得点を得た商品をエントリーした事業者

〈日本食糧新聞社賞〉

日本食糧新聞社がプレスの視点で選んだ商品をエントリーした事業者

〈入賞〉

上記受賞者に次ぐ得点を得た商品をエントリーした事業者

◎各賞の対象が同点の場合は、審査員の合議により受賞者を決定します。合議によっても受賞者が決定できない場合は、審査員長が受賞者を指定します。

協賛企業特別賞は上記各賞と重複して選定される場合があります。

## スケジュール

9/17(金)..... 出展申込書提出期限

10/15(金)..... FCPシート提出期限

10月下旬～11月上旬・・・事務局による1次審査

11月上旬..... 1次審査の結果通知、1次審査通過者に最終審査の詳細を連絡

11/10(水)～11(木)・・・審査員による最終審査

11/11(木)15時から..... 表彰式・受賞者プレゼンテーション

## 1次審査の審査項目と審査基準

### ▶ 商品の魅力・可能性

① コンセプト

【代表者のメッセージ】【利用シーン】【商品特徴】などで商品および事業の背景にある思想・哲学・情熱を明確かつ魅力的に伝えているか？

② 独自性・オリジナリティ

【ターゲット】【利用シーン】【商品特徴】【製造工程】などで、類似の商品との差別化が明確になされているか？

③ 安全性

【製造工程】【品質管理情報】などで、安全・安心に結びつく商品設計・製造がなされ、それが的確に表現できているか？

④ 表現性

【商品名】【商品特徴】【商品写真】などのネーミング、コピーワーク、デザインによる表現は的確かつ魅力的か？

### ▶ 1次～3次の取り組み体制・手法

① 1次(生産)の取り組み体制・手法

【最もおいしい時期】【主な原材料】【認証認定機関】【商品特徴】【製造工程】などで他者との差別化が明確になされ、優位性があるか？

② 2次(製造・加工)の取り組み体制・手法

【認証認定機関】【商品特徴】【製造工程】【品質管理情報】などで、他者との差別化が明確になされ、優位性があるか？

③ 3次(流通・サービスの提供)の取り組み体制・手法

【ターゲット】【利用シーン】【商品特徴】【品質管理情報】【商品写真】などで、他者との差別化が明確になされ、優位性があるか？

### ▶ 地域との連携内容

① 地域資源の活用

【商品名】【最もおいしい時期】【主な原材料】【商品特徴】【商品写真】などで、商品開発・製造・サービスの提供などへの地域資源の有効活用への意欲および取り組みが理解できるか？

② 関係機関・事業者等との連携

【認証認定機関】【商品特徴】【製造工程】【品質管理情報】などで、商品開発・製造・サービスの提供等における関係機関・事業者等との連携への意欲および取り組みが理解できるか？

③ 地域活性化への貢献

【代表者のメッセージ】【利用シーン】【商品特徴】などで、雇用の創出、観光客の増加などによる地域経済への貢献への意欲および取り組みが理解できるか？

### ▶ 商品および事業の将来性

【FCPシート】に記載されている情報全体で、商品および事業としての成長性・発展性を感じるか？

◎FCP作成のポイント

農林水産省が公開している「FCP展示会・商談会シート作成の手引」を参考に、裏面記載の「審査項目と審査基準」に沿って作成してください。

## 最終審査の審査項目と審査基準

上記「1次審査の審査項目と審査基準」に加え、下記2項目を加えます。

### ▶ おいしさ

試食による官能審査

### ▶ 提案力・説得力

プレゼンテーション力の審査