

「OMOTENASHI Selection」を受賞した食品・飲料を “無料”で“好きなだけ”試食できる新プロジェクトを提供開始

「試食専門店 試食屋（東京・自由が丘）」とのコラボにより、受賞商品のプロモーションを開始

OMOTENASHI NIPPON 実行委員会

「日本のおもてなしを世界の OMOTENASHI へ」を合言葉に活動している OMOTENASHI NIPPON 実行委員会は、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）」の新たな取り組みとして、受賞商品を“無料”で“好きなだけ”試食できるプロモーションプロジェクトの提供を開始します。

本プロジェクトは、2023年4月1日付にて新たに参画した株式会社 Liva が運営する、全国各地から集めた「味とこだわり」に自信を持つ食品/飲料の商品を、店舗で“無料”で“好きなだけ”試せる体験型ショップ「試食専門店 試食屋（東京・自由が丘）」とのコラボレーションで実現しました。第1弾として5社によるプロモーションを、2023年4月1日（土）～6月30日（金）の3か月間実施します。



■ 取り組みの背景

OMOTENASHI Selection は、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。受賞商品の多くが、地域に根差した中小企業が製造・販売しており、原材料、製造方法などの安心・安全へのこだわりや伝統の継承、地域創生など“未来へつなぐ”という使命をもっています。中小企業が製造・販売しているため、価格や流通で対抗するのは難しく、いかに消費者に商品の魅力や価値を気づいてもらい、ファンになってもらうか、が課題でした。

株式会社 Liva が運営する「試食専門店 試食屋」は、消費者が店舗で商品の認知と体験を得ことができ、目で見て舌で味を確かめて気に入った商品を購入する「新しい購入体験」を生み出すサービスです。店頭ですべての商品の試飲・試食ができるため、事前にその商品が自分の好みに合うのか、その商品の魅力や価値に触れることができます。

本プロジェクトは、食品/飲料のマーケティングにおける最強の手法でもらう「試食」を通じて、試食した消費者に対して、その場で購入もしくは EC を紹介することで、新しい商品との出会いや満足度の高い消費者の購買活動を実現し、また、受賞企業が抱える「商品の魅力や価値を消費者に気づいてもらい、ファンになってもらうか」という課題を解決する一助となります。

OMOTENASHI Selection と株式会社 Liva は、「試食専門店 試食屋」の活用を通じて日本の魅力あふれる商品を手に取ってもらう機会を創出し、広く発信していくことを目指しています。

<試食専門店 試食屋について>

試食専門店 試食屋とは、全国各地から集めた「味とこだわり」に自信を持つ食品/飲料の商品を、店舗で無料で好きなだけ試せる体験型ショップです。試食屋では、全ての商品をお店で試すことができ、気に入ったものがあれば『その場で購入もしくは EC 紹介』をさせていただき、新しい商品との出会いや、満足度の高い消費者の購買活動を実現しています。

試食屋

<「試食専門店 試食屋」運営：株式会社 Liva 代表 中村 圭吾様コメント>

私たちは、食品や飲料の本質的な価値は「味」と考えています。どれだけ商品にこだわりを持って、魅せ方を良くしても、口に入ってから初めて消費者に本当の評価をされます。試食専門店 試食屋では、商品と消費者をお繋ぎして、「良いモノ」を多くの方に届けるお手伝いを、おもてなしセレクションと共に行います。まだまだ知られていない自慢の商品を持つ企業の、本質的な魅力発信をさせていただきたいと考えております。

■概要

期 間：2023年4月1日（土）～6月30日（金）まで

※商品によって期間が異なります

場 所：試食専門店 試食屋

（〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-9-6 Luz 自由が丘 1 階）

参加事業者数：5 社

U R L：<https://omotenashinippon.jp/prize/news/35619/>

■取り扱い商品

① 【うどん本陣 山田家（株式会社山田家物流）】うどん本陣 山田家「冷凍個食鍋」（香川県）

※店頭での案内期間：4月1日～6月30日

讃岐うどんの老舗「うどん本陣 山田家」がお届けする、自宅で本格的な讃岐うどんが楽しめる“調理不要”の「冷凍うどん」です。1日に3,000人が行列をつくる「山田家」で提供している味を、“レンジで加熱するだけ”で自宅で手軽に楽しめます。味のバリエーションは、「うどんすき」「すき焼うどん」「カレーうどん」「味噌煮込うどん」の4種、冷凍庫で6カ月間保存可能です。



② 【株式会社わたや】みどりのラー油（新潟県）

※店頭での案内期間：4月1日～4月30日

新潟県小千谷市特産青唐辛子「かぐら南蛮」から作った緑色のラー油です。マイルドでさわやかな辛みが“和風オリーブオイル”の風味を生み出し、いろんな料理にかけて楽しむ事ができます。辛味は後から来るので、料理本来の味を損なうことなくアクセントとして一味加える事ができ、きれいな緑色が食卓を華やかに彩ります。



③ 【わかな合資会社】鏡野ほろり（岡山県）

※店頭での案内期間：4月1日～4月30日

岡山県津山産小麦（津山のほほえみ）とベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用し、焼き上げた新食感クッキーです。一見、普通のクッキーのように見えますが、想像よりもはるかに繊細で、口の中で“ほろり”ととろける仕上がりです。常温で食べると柔らかく、より“ほろり”と溶け、冷やすとサクッとクッキーのような食感を楽しめます。



④ 【京都錦市場 權 KAI】 ごまふりかけシリーズ（京都府）

※店頭での案内期間：未定

栄養バランスが良く、古くから万病に効くとも言われてきた“ゴマ”をベースに、ワサビやウメなどのフレーバーで味付けをしたふりかけです。「京の台所」とも称される錦市場に店を構える「權 KAI」が、ごはんに合う素材のノウハウを生かし、素朴でどこか懐かしい、シンプルながら極上のご飯のお供をコンセプトに作りました。



⑤ 【株式会社 AML 植物研究所】 AML 健康野菜（東京都）

※店頭での案内期間：未定

完全閉鎖型植物工場で徹底した環境管理の下、独自の栽培技術を用いて開発した高機能性野菜です。牛乳と同量のカルシウムを含む「Ca-リッチレタス」、ワインの 1.3 倍のポリフェノールを含む「ポリフェノール-リッチレタス」、カリウム摂取制限のある方にはカリウムを一般レタスの 50%以上カットした「低カリウムレタス」の 3 種展開です。クリーンルーム栽培のため農薬不使用、生菌数も圧倒的に少ないため洗わずそのまま食べられ、鮮度も冷蔵保存で約 2 週間と長持ちします。



<参加事業者一覧> ※社名（都道府県） | 受賞商品名の順で表記

- ・うどん本陣 山田家（株式会社山田家物流）（香川県） | うどん本陣 山田家「冷凍個食鍋」
- ・株式会社わたや（新潟県） | みどりのラー油
- ・わかな合資会社（岡山県） | 鏡野ほろり
- ・京都錦市場 權 KAI（京都府） | ごまふりかけシリーズ
- ・株式会社 AML 植物研究所（東京都） | AML 健康野菜

■ OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）とは

OMOTENASHI Selection は、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015 年に創設されたアワードです。日本在住の外国人有識者による現物審査を実施し、「世界に発信したい“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた対象を、OMOTENASHI Selection 受賞商品・サービスとして認定しています。



OMOTENASHI Selection では受賞後の支援プログラムとして、パートナー企業の協力の下、日本の魅力あふれる商品をたくさんの方々に手に取ってもらう機会を創出し、国内外問わず広く発信していくことを目指します。

<https://omotenashinippon.jp/selection/>

【本件に関するお問い合わせ先】

OMOTENASHI Selection 運営事務局（ENGAWA 株式会社内）

Tel :03-6804-6258 / Mail : press@omotenashinippon.jp