令和８年度「第３４回北海道加工食品コンクール」
開　催　案　内
～ こだわりの食品には、ドラマがある ～

当協議会では、道内食品製造業の皆様のビジネスチャンスをサポートするため、道産資源を主原料として製造された加工食品を対象としてコンクールを行い、優れた商品を表彰し、受賞した商品につきましては道内外に広く発信させていただいております。
今年度も下記のとおり、第 34 回北海道加工食品コンクールを開催致します。
皆様からのご出品をお待ちしております。

1. 主　催　一般社団法人北海道食品産業協議会

2. 後　援　北海道、札幌市、(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター（予定）

3. 商品募集
   (1)対 象 商 品：道産資源を主原料とし、おおむね３年以内に開発、または改良された商品
   (2)募集商品数：３０品（先着順で、定数になり次第募集を終了いたします。）
   １社につき１商品のみの出品となります。
   (3)募 集 期 間：令和８年９月１日（火）～９月２５日（金）
   (4)事務手数料：当協議会会員　　５，５００円（税込）
   会員以外の方　　１１，０００円（税込）
   (5)応 募 方 法：コンクール出品申込書に必要事項をご入力し、商品写真、パッケージ画像を貼付の上、メールにてお申込みください。
   （送付先：concours@hofia.org　担当 寺西）

4. 審　査
   (1)審 査 方 法：審査員６名が出品申込書の書類審査並びに試食審査及び現品確認を行ったうえで、審査基準に基づき各項目を評点 7 点満点で審査。
   (2)受賞商品の決定：上記の審査の総合評点が高い順に、「北海道知事賞（1 品）」、「札幌市長賞（1 品）」、「当協議会会長賞（1 品）」、「奨励賞（3 品程度）」を決定いたします。

(3)審査基準・評価表

項　　目		内　　容　　等	評　点
表　　示		農林物資の規格化及び品質表示の適正化関する法律(JAS 法)及び食品衛生法などに適合している。	違反がないことを前提とする。
食 品 添 加 物		食品衛生法などにおける規格基準に適合している。	
1	外観	色調、形態、仕上がり等の見た目が良好である。	1～7 点
②	食味・食感	風味、調和、舌触り、歯ごたえ等が良好である。	1～7 点
3	包装・パッケージデザイン	環境負荷低減、利便性、簡便性、機能性に配慮されているほか、デザイン性に優れている。	1～7 点
4	ネーミング	「商品」を適切に連想させるネーミングである。	1～7 点
5	価格	商品価値に見合った価格設定となっている。	1～7 点
⑥	独創性	他の真似をせず、独自の考えで作り出したものである。	1～7 点
7	規格・分量等	想定される使用場面に適った内容量となっている。	1～7 点
8	商品コンセプト	明確なコンセプトを持ち、ターゲットをしっかり定めている。	1～7 点
⑨	市場性	販路拡大等の可能性を持っている。購入してみたいと思える。	1～7 点
⑩	加工技術	技術的に優れた食品加工技術を用いて商品を製造している。	1～7 点
⑪	使用原材料等	道産加工原材料を積極的に利用している。	1～7 点
⑫	ストーリー性	商品そのものの価値を説明できるようなストーリー性がある。	1～7 点

※ 総合評点が同点の場合には、◯印の項目の合計点が高い商品を上位といたします。

5. 審査発表　　令和９年１月中旬を予定しています。

6. 受賞商品の周知
(1)受賞商品のリーフレットを作成し、道内外の関係者や機関等に周知します。
(2)当協議会ホームページに受賞商品とその詳細を掲載いたします。
(3)各賞の標章(ロゴ)を無料で商品やパンフレットなどにお使いいただけます。
（別途、標章使用承認申請が必要となります。）
(4)知事賞受賞商品は、来年度の「優良ふるさと食品中央コンクール」（一般財団法人食品産業センター主催）の出品商品として推薦いたします。
(5)北海道庁と連携し、受賞商品の販路拡大を図ります。

【お問い合わせ先】一般社団法人北海道食品産業協議会　事務局　［ 担当：寺西 ］
〒060-0042　札幌市中央区大通西８丁目２番地　北大通ビル５Ｆ
電話：011-241-6447／ＦＡＸ：011-241-6730