



2022대한민국푸드앤푸드테크대상

하루 일과 중 가장 중요하고, 놓칠 수 없는 것이 바로 먹는 것입니다.

내 몸의 건강을 위해, 다양한 맛을 즐기기 위해, 사람들과의 관계를 위해서 우리는 음식을 먹고 즐깁니다. 팬데믹 이후 소비자들은 단순히 먹는 데 있어서 맛뿐만 아니라 안전, 건강, 그리고 환경에 대해서도 생각하게 되었습니다. 기업들도 새로운 제품을 소비자들이 직접 만들어 먹을 수 있도록 다양한 가공 기술을 개발하고 있습니다.

이에 조선비즈는 다양한 식품의 차별점을 파악하고, 소비자가 필요한 정보를 정확히 알 수 있도록 대한민국푸드앤푸드테크대상(KoreaFood&FoodTechAward)을 만들었습니다. 각 분야 전문가와 일반인 평가를 통해 소비 트렌드와 시장 변화를 소개하고, 우수한 제품을 널리 알리고자 합니다.

건전한 식문화를 만드는데 관련 업계, 소비자도 같이 참여해주시면 좋겠습니다. 적극적인 관심과 성원을 부탁드립니다.

## 행사개요

|        |                                                                                                                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 행사명    | 대한민국푸드앤푸드테크대상 (KoreaFood&FoodTechAward)                                                                                                                              |
| 주최     | 조선비즈                                                                                                                                                                 |
| 후원(예정) | 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 농촌진흥청, 농업정책보험금융원, 한국식품안전관리인증원, 한국식품연구원, 식품안전정보원, 한국식품산업클러스터진흥원, 한국푸드테크협회, 한국식품산업협회, 한국식품영양학회, 한국식품위생안전성학회, 한국식품과학회, KOTRA, 농업기술실용화재단, 한국농수산식품유통공사 |
| 일정     | 신청접수: 9월 1일(목)~10월 12일(수)<br>품평회: 10월 24일(월)~10월 28일(금), (1차 서류심사, 2차 전문가 평가)<br>시상식: 11월 30일(수), 조선평화호텔 그랜드볼룸                                                       |
| 품목     | 간편식품, 일반식품, 푸드테크, 특별부문식품                                                                                                                                             |
| 대상     | 출시 5년 이내 국내/해외에서 판매되고 있는 완제품<br>*특별 부문 및 푸드테크 기술 부문(완제품 제외)의 경우 출시일 무관                                                                                               |
| 출품비    | 50만원(VAT별도) / 브랜드별로 제품 1개당(유사 브랜드 별도)                                                                                                                                |
| 평가기준   | 편의성, 건강성, 즐거움, 지속가능성 등 차별성                                                                                                                                           |
| 심사위원   | 일반인 및 식품 브랜드, 마케팅, 셰프, 영양, 가공 등 전문가                                                                                                                                  |
| 파트너    | 서울대 푸드비즈니스랩, 센소메트릭스, 배달의민족                                                                                                                                           |

## 참가안내

### 참가부문

| 구분   | 분야        | 비고            |
|------|-----------|---------------|
| 간편식품 |           | 상온, 냉동, 냉장 구분 |
| 일반식품 | 음료        | 주류제외          |
|      | 육가공/수산물가공 |               |
|      | 유제품       |               |
|      | 스낵/제과     |               |
|      | 베이커리/디저트  |               |
|      | 라면        |               |
|      | 반찬        |               |
|      | 소스/양념     |               |
| 푸드테크 |           |               |
| 특별부문 | 지역특화식품    |               |
|      | 건강기능식품    |               |

\*각 분야 세부 카테고리는 식약처 및 마켓의 기준을 참고하여 분류합니다.

### 참가절차

- 1단계** - 참가 신청 (홈페이지에서 온라인 접수) 및 참가비 입금  
- 신청 마감 : 10월 12일(수)까지
- 2단계** - 맞춰향 매칭분석용 샘플 발송 (센소메트릭스 별도 안내)  
발송 마감 : 10월 31일(월)까지  
- 연구원 평가용/전문가 평가용 샘플 발송  
발송 기간 : 10월 17일(월) ~ 10월 21일(금)  
수령 주소 : 경기 수원시 팔달구 경수대로 477 9층 배민아카데미 경기센터

### 출품안내

샘플 : 시중에 판매되고 있는 제품과 반드시 동일해야 함  
샘플 수량 : 맞춰향 매칭분석용 샘플 최소 30개 (센소메트릭스의 '각자미식 회원'에게 직접 배송),  
1차/2차(연구원/전문가) 평가용 샘플 최소 15개

\*맞춰향 매칭분석은 참여업체의 선택사항으로 취향분석리포트를 받을 수 있으며, 평가에 일부 반영될 수 있습니다. 불참 시 취향분석리포트 및 컨슈머초이스 상을 받을 수 없습니다.

### 신청방법

참가신청서 제출 및 참가비 입금기한 : 10월 12일(수)까지  
참가신청은 홈페이지(<http://e.chosunbiz.com>)에서 온라인 등록 또는  
참가신청서 다운받아 작성 후 메일로 제출

접수 및 문의처 : 2022대한민국푸드앤푸드테크대상 사무국  
Tel.02)724-6075 Email.hakjunamatata@chosunbiz.com

# 심사안내

## 심사기준

### 1. 신제품의 차별화 요인 : 편의성, 건강성, 즐거움, 지속가능성

- 편의성 : 조리 방법, 시간, 보관, 휴대성 등
- 건강성 : 재료 신선도, 영양밸런스, 기능성 적용 등
- 즐거움 : 맛, 디자인, 특별한 재미, 개별 취향 등
- 지속가능성 : 친환경 포장재, 포장재 수량, 사회적 가치, 식물성 재료 등

### 2. 차별화 요인에 대한 소비자, 시장의 4가지 관점으로 평가

- 무엇이 새로운가?
- 그 새로움이 트렌드를 녹여내고 있는가?
- 소비자들에게 이 새로움이 무엇을 의미하는가?
- 새로움이 시장을 어떻게 열어나갈 것인가?

## 심사방법

### 맛취향 매칭분석(선택)

- 각자미식 회원(맛감각유형검사 결과DB에 등록)의 시식평가
- 맛취향 및 민감도에 따른 제품반응 차이분석

### 1차 연구원평가

- 서류심사 : 신청서 내용과 제품 확인
- 차별화 요인 분석 평가

### 2차 전문가평가

- 본선진출제품 각 분야 전문가 평가

### <2021대한민국푸드앤푸드테크대상 품평회>



## 수상혜택

---

- Information** - 맞춰향 매칭분석 리포트 제공  
(출품시 기본제공) - 맞춰향 매칭분석 SNS콘텐츠 제공(마케팅 활용가능)
- 

- Promotion** (수상시)  
- 조선비즈 온라인 특집 수상제품 기사 보도  
- 상패, 인증서, 인증 엠블럼 제공  
- 베스트 수상제품 조선비즈 단독기사 보도  
- 유통채널 기획전 참여기회 제공  
- 수상작 파트너사(배민 등) 프로모션 진행  
- 대한민국주류대상 비즈니스테이스팅 부스 제공(비조리 제품한정)



## 작년도 결과

---

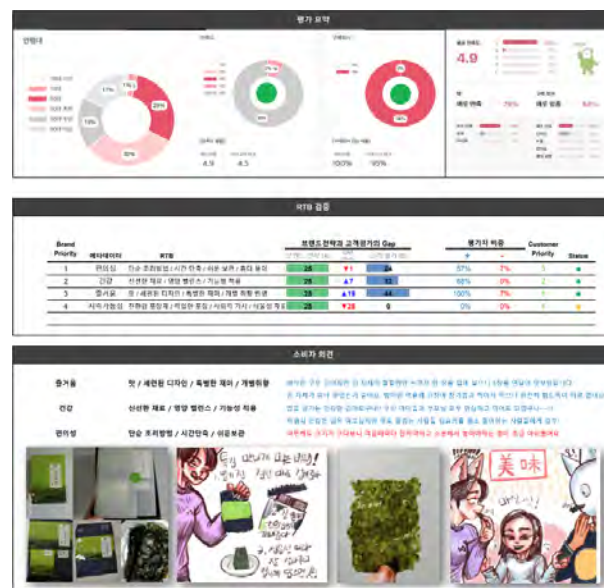
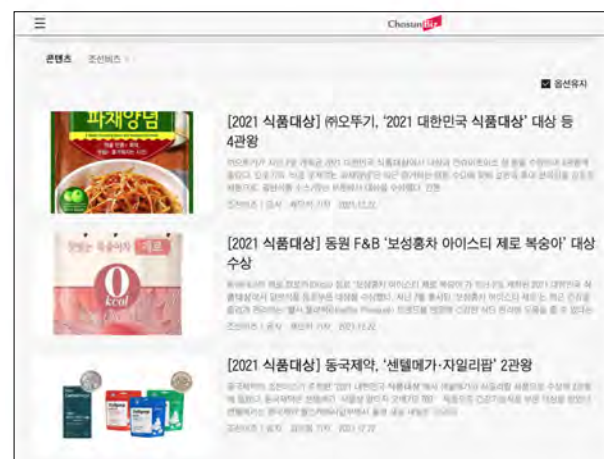
**출품결과** : 33개 업체, 152개 브랜드 출품

**심사결과** : 총 60개 브랜드 대상 선정

**참여업체** : 풀무원, 동원에프앤비, CJ제일제당 등 대기업부터 선해수산, 해다은 등 중소기업, 수입업체, 푸드테크 스타트업 등 다수 참여

### 참여 후 담당자 의견

- 소비자 리포트를 받으니 우리 제품을 어떻게 생각하는지 알고, 마케팅에 활용할 수 있어서 좋았다.
- 제품이 기사로 소개되어 좋았다.
- 소비자, 연구원, 전문가까지 단계별 평가가 타 시상식과 달리 전문적이었다.
- 비즈니스 미팅때 수상기록이 도움이 되었다.

[illegible][illegible]

 VIEW에서 [#일상을 검색해보세요!](#)

 유니알님의 블로그 2021.12.02.  
**여의도 콘래드호텔 2021대한민국식용대상 & 여주 전통보육식용...**  
 오늘은 중일 박수를 들겠다 오전엔 여의도 콘래드호텔에서 조선비즈가 주최한 **2021 대한민국식용대상의 시상식**에서 **대상**과 **BestofBest** 제품을 호명될 때마다 박수...

[#2021대한민국식용대상](#) [#조선비즈](#) [#여주장미자연농산물](#)

 better me j 2021.12.03.  
**2021 식용대상 "식용산업 트렌드 다 모였다"**... 건강·지속가능성 강조 식용 농결  
 '단백질을 강화한 행복두' 피부 보습 건강기능식품 그리고 저탄소 농장 채취고기로 만든 소시지까지 여가 다 있  
 네! 2월 서울 여의도 콘래드호텔에서 열린 **2021 대한민국 식용대상**은 건강, 지속가능성 등으로...

[#바킨식용](#) [#식용산업](#) [#두두만대](#)



## 시상식

