

2017年1月10日（火）



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・惣菜大賞2017「お弁当・惣菜大賞2017」受賞

～「四元豚のロースかつ重」スーパーマーケット 丼部門「最優秀賞」受賞～

『デリカテッセン・トレードショー2017』の主催者企画である『お弁当・惣菜大賞2017「スーパーマーケット 丼部門」』において、弊社の「四元豚のロースかつ重」が最優秀賞を受賞しました。最優秀賞受賞は、3年連続の受賞となります。その他にも下記の商品が入賞を果たしました。

【 お弁当・惣菜大賞2017受賞・入選商品 】

受賞	エントリー部門	商品名	販売期間
最優秀賞	丼部門	四元豚のロースかつ重	通年
優秀賞	弁当部門	愛媛県産生粋 ^{いきいき} まだいの鯛めし弁当	2月中旬から
〃	麺部門	九州産うま ^く ち醤油使用甘辛焼うどん	2月中旬から
〃	寿司部門	北海ちらし寿司	2月中旬から
特別賞	弁当部門	脂のり抜群な国産ぶり照焼弁当（もち玄米）	1月中旬から
入選	丼部門	北海道産秋鮭と帆立照焼きの彩り重	催事時期のみ
〃	丼部門	魚介の旨味たっぷりシーフードパエリア	催事時期のみ
〃	麺部門	麻婆焼そば（温玉入り）	2月中旬から
〃	惣菜部門	愛媛県産豆あじの南蛮漬	2月中旬から
〃	惣菜部門	チェダー香る4種のチーズ入りメンチかつ	通年
〃	ヘルシー部門	こんにゃく麺のトムヤムサラダ	2月中旬から

このデリカテッセン・トレードショー2017は、2017年2月15日（水）～17日（金）の期間に幕張メッセで開催されます。最優秀賞受賞商品は、2月15日に幕張メッセでの表彰式で表彰されます。

上記の商品は、全国50,000余りのエントリーの中から選ばれました。なお、今回の入賞・入選商品は、一部商品を除いて2月22日（水）～24日（金）の3日間のチラシ特売にて、お試し価格で販売する予定です。

弊社は今回の「最優秀賞」「優秀賞」「特別賞」の受賞を励みに、今後もお客様に「おいしい」と喜んでいただける商品の開発につとめてまいります。

受賞商品の紹介

1. 最優秀賞受賞「四元豚のロースかつ重」

最優秀賞を受賞した「四元豚のロースかつ重」は、昨年7月にリニューアルしました。ロース肉は、精肉部門で販売している「3S※四元豚」を使用しています。肉が柔らかく脂に甘味のあるロース肉に、店内で一枚一枚丁寧にパン粉づけしています。卵はデイリーで販売している「鮮度にこだわった卵」を使用し、商品化直前に溶いたものを使用しているため、ふんわり・ふっくらした食感です。つゆは鰹だしをベースに化学調味料不使用のやさしい味の「つゆ」を使用し、風味豊かに仕上げました。当社の特徴ある商品を使用し、素材にこだわった「四元豚のロースかつ重」は、幅広い年齢層のお客様にお召し上がりいただける商品となっています。なお、今回の最優秀賞受賞は、一昨年の「牡蠣めし弁当」、昨年の「鮭はらこめし」に続き、3年連続での受賞となります。

※「3S」：成長ホルモンを使用しない柔らかくジューシーな肉質が特徴。米国のマスケル農場からのみ仕入れています。当社(SUMMIT)と住友商事(SUMITOMO)で開発したセイフティー(Safety)な商品という意味で「3S」と命名しています。



2. 優秀賞商品

(1) 「愛媛県産^{いきいき}生粋まだいの鯛めし弁当」

この商品は、鮮魚部門で人気の魚体の大きな「愛媛県産生粋まだい」を使用しています。この真鯛は、真鯛本来の旨みを引き出すため、餌や飼育方法にこだわっています。また、ごはんは生粋まだいのアラから煮出したたれを使用し、鯛の旨味たっぷりに仕上げ、ごはんの上に店内で蒸し上げた生粋まだいのほぐし身、いくら、刻み大葉をちらして彩りよく仕上げました。



(2) 「九州産うまぐち醤油使用甘辛焼うどん」

この商品は、九州産の「うまぐち醤油」をベースにしてオリジナルの甘辛のたれを開発しました。うどんは250g、野菜はキャベツ・にんじん・ピーマンなどを約180g盛り込んで栄養のバランスにも配慮しています。その上に柚子が香るピリ辛の明太子をトッピングし風味豊かに仕上げました。



(3) 「北海ちらし寿司」

この商品は、いくら本来の旨味とコクを活かすため、漬け込み時間を短くした北海道産のいくらと、オホーツク海の帆立など品質や産地にこだわったネタと、大きな有頭赤えびを目立つように盛り付けています。加えて、たまごは鮮度と濃厚な味わいが特徴の「都路たまご」を使用することで、味はもちろん彩り豊かな商品に仕上げました。



2. 特別賞受賞商品

「脂のり抜群な国産ぶり照焼弁当（もち玄米）」

この商品は、鮮魚部門で販売している鮮度の良い「ぶり」を店内でカットし、特製だれで店内でふっくら焼き上げています。また、ごはんはぷちぷちとした食感の北海道産「もち玄米」を盛り込んでいます。そのほかのおかずには、専門誌で「横綱」の評価をいただいた「から揚げ」に加え、「金時豆」「大学芋」「ポテトサラダ」などをバランス良く盛りこみました。





(1)「北海道産秋鮭と帆立照焼きの彩り重」



鮮魚部門で販売している北海道産「天然生秋さけ」を店内で切身にし、岩塩を振り焼き上げています。さらに「噴火湾産帆立照焼」を盛り付けました。

(2)「魚介の旨味たっぷりシーフードパエリア」



魚介から煮出したたれとバターオイルで炊き込んだライスに、有頭えび、いか、ムール貝、オリーブをたっぷりに乗せた本格的な海鮮パエリアです。

(3)「麻婆焼そば(温玉入り)」



当社で販売している「おとうふ工房いしかわ」の絹ごし豆腐を使用し、麻婆豆腐のために開発した特製たれで仕上げています。筍と葱をたっぷり使用し、食感の良い商品となっています。

(4)「愛媛県産豆あじの南蛮漬け」



鮮魚部門でも販売する愛媛県宇和海産の豆あじを使用しています。素材の良さを味わっていただくため、化学調味料不使用のやさしい味付けの南蛮酢を使用しました。

(5)「チェダー香る4種のチーズ入りメンチかつ」



精肉部門で販売してる3S四元豚を使用し、4種類のチーズ(チェダー・ゴーダ・モッツアレラ・カマンベール)を贅沢に使用しています。衣はサクサク感が残るパン粉を使用し、食感の良い商品に仕上げました。

(6)「こんにやく麺のトムヤムサラダ」



『低カロリーで主食としても食べられるサラダ』というコンセプトで開発しました。ピリ辛に味付けしてこんにやく麺とレタスやトマト、レモンを盛り付け、人気のパクチーをトッピングし、彩り良く仕上げました。

以上