

2018年1月10日(水)

「お弁当・お惣菜大賞 2018」受賞

～ 売場部門で「総菜選挙」が最優秀賞を受賞 ～

弊社は『デリカテッセン・トレードショー2018』の主催者企画である『お弁当・お惣菜大賞 2018』において、下記部門で受賞・入賞を果たしました。また、今年度は新たに「生鮮即食商品」「ベーカリー」商品をエントリーし、受賞・入賞をしました。

【お弁当・お惣菜大賞 2018年入賞商品】

＜総菜部門＞

受賞	エントリー部門	商品名	販売期間
最優秀賞	売場部門	総菜選挙	－
優秀賞	寿司部門	三陸産炙りさんまの棒寿司	8月～11月
優秀賞	丼部門	北海わっぱめし(噴火湾産帆立・鶏照焼き)	催事時期のみ
入選	惣菜部門	国産若鶏と茸のクリームコロッケ (北海道産直牛乳)	催事時期のみ
入選	寿司部門	蟹たっぷり海鮮重	催事時期のみ
入選	弁当部門	かにクリーム&チーズ焼チキン弁当	通年
入選	弁当部門	ひじき御飯と広島産大粒かきフライ弁当	8月～11月
入選	丼部門	五種の海の幸天重(海老・蟹・帆立・穴子・いか)	催事時期のみ
入選	麺部門	三種海の幸しょうゆ焼そば(海老・いか・小柱)小	催事時期のみ

＜生鮮即食商品＞

優秀賞	惣菜部門	ぶり大根	11月～3月
特別賞	スイーツ部門	くだもの好きのフルーツミックス(中)	通年
入選	サラダ部門	おとうふ工房いしかわのおとうふサラダ(青果)	通年

＜ベーカリー＞

優秀賞	調理パン部門	燻しそークンのクロワッサンサンド	通年
-----	--------	------------------	----

このデリカテッセン・トレードショー2018は、2018年2月14日(水)～16日(金)の期間に幕張メッセで開催されます。受賞・入選商品は、会期中に展示が行われ、最優秀賞は2月14日に幕張メッセでの表彰式で表彰されます。

受賞・入賞した商品は、全国52,000余りのエントリーの中から選ばれました。なお、今回の受賞・入選商品は、一部商品を除いて2月21日(水)～23日(金)の3日間のチラシにて、訴求する予定です。

弊社は今回の受賞を励みに、今後もお客様に「おいしい」「楽しい」と喜んでいただける商品の開発・企画の実施に努めてまいります。

受賞・入選商品の紹介

1. 最優秀賞



「総菜選挙」(売場部門)

2017年6月中旬に実施した当社のオリジナル企画です。各バイヤーが公約を掲げて担当の商品を訴求しながら、店舗ではお客様に選挙形式で投票していただき、1位に選ばれた商品は公約を実現する企画でした。

1位は当社の人気商品である「桜姫鶏の焼とり」が選ばれ、88円セールを実施しました。チラシ紙面や店舗で配布された号外チラシはテレビやインターネット等でも話題となりました。



2. 優秀賞



(1) 「三陸産炙りさんまの棒寿司」

「さんま」は脂ののった「三陸沖」の厳選した原料を使用しています。「大葉」と「がり」と一緒に盛り込むことで「さんま」の旨味とバランスよく調和し、最後まで飽きのこない味に仕上げました。「大葉」等を盛り込むことで、カットした際の断面も美しく仕上がっていいます。



(2) 「北海わっぱめし（噴火湾産帆立・鶏照焼き）」

北海道フェア限定商品で、駅弁等を参考に開発しました。特製のタレで味付けしたごはんの上に、優しい味で仕上げた煮物、大粒の噴火湾産帆立と店内で焼上げた鶏の照焼きを盛り込み、彩り良く仕上げたわっぱめしです。



(3) 「ぶり大根」

家庭の味に近づけるため開発を重ね、たまり醤油・三温糖・黒みりんにこだわった 照焼のたれと煮付のたれを掛け合わせるに至りました。また、大根は箸がスッと通るやわらかさまで煮込み、ぶりとこだわりのたれ、針生姜の旨味がたっぷりしみ込んでいます。



(4) 「燻しベーコンのクロワッサンサンド」

創業 80 年の老舗、浅草ハムの燻しベーコンを、フランスから輸入している発酵バター香るクロワッサンに挟みました。2 回燻しをかけ、よりスモーク感のあるベーコンと、甘く芳醇な発酵バターの香りのマリアージュで、人気の商品です。



3. 特別賞

「くだもの好きのフルーツミックス（中）」

季節に応じて、4 種類以上のくだものを盛り付けています。

ひとりでも多くの方に、毎日くだものを食べて頂きたいという思いから、季節ごとの果実の選定や、食べ応えのある量目、価格にもこだわっています。



4. 入選

(1)「国産若鶏と茸のクリームコロッケ
(北海道産直牛乳)」



弊社で販売している「北海道産直牛乳」を使用し、具材(小麦粉、野菜、鶏肉)も全て北海道産の原料にこだわったオリジナル商品です。

(2)「蟹たっぷり海鮮重」



北海道フェア限定商品として販売しました。築地市場の海鮮丼専門店を参考に、甘味や柔らかい味質が特徴の「本ずわい蟹」やうまいを凝縮した「蟹のほぐし身」、「北海道産のいくら」、「うに」を盛り込み、豪華で食べ応えのある商品に仕上げました。

(3)「かにクリーム&チーズ焼きチキン弁当」



境港産の蟹入りで風味の良いコロッケと、店内で焼き上げたチーズ焼チキンを盛り込んだ定番のボリューム商品です。ボリュームがありながらも洋食店のような「コロッケ」と「グリルチキン」の組み合わせが様々な年代のお客様から支持されている人気商品です。

(5)「五種の海の幸天重

(海老・蟹・帆立・穴子・いか)」



全ての具材を店内で一つひとつ手揚げしたものを盛付けしています。大きな「海老天」、寿司でも使用している殻付の「ずわい蟹」、「噴火湾産帆立」を贅沢に天ぷらにしたものを使用し、「穴子」と「いか」を加えて海の幸のみで仕上げた豪華でボリューム満点の天重です。

(7)「おとうふ工房いしかわの

おとうふサラダ」



この商品は店舗で販売しているほんのり甘く、美味しい豆腐(おとうふ工房いしかわ 究極の絹)をたっぷり使用しています。野菜は店内で販売している商品をカットしているため、シャキシャキ感を楽しめるサラダです。

(4)「ひじき御飯と広島県産

大粒かきフライ弁当」



温総菜で販売している大粒でジューシーな広島産かきフライをメインのおかずとして、店内で「ひじき」と味のしみた「油揚げ」をたっぷり混ぜ込んだ御飯を盛り込んだ和のお弁当です。「おかず」部分には素材の味を生かして優しく味付けした「煮物」、ふっくら炊いた「北海道産の金時豆」を彩り良く盛り込みました。

(6)「三種海の幸しょうゆ焼きそば

(海老・いか・小柱) 小」



北海道フェアオリジナル商品です。3種の醤油（「たまり醤油」「こいくち醤油」「さしこみ醤油」）とにんにく、ごま油等を使用した特製のソースで香ばしく焼き上げています。3種の具材に海老、いか、小柱を盛り込んで、彩り良く仕上げた海鮮しょうゆ焼きそばとなっています。

以上