

2018年2月21日

「お弁当・お惣菜大賞 2018」受賞商品の特売実施

当社は「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、入賞・入選を果たした商品の特売を実施します。

対象の商品は、全国52,000余りのエントリーの中から選ばれました。2月21日（水）～23日（金）の3日間チラシ特売にて訴求します。

なお、最優秀賞は4年連続の受賞（'18年度は売場部門で受賞）で、今年度の入賞・入選は13アイテム（商品は12アソム）と、一企業としては歴代最多の入賞・入選を果たしました。

チラシ掲載商品

受賞		エントリー部門	商品名	本体価格
優秀賞		惣菜部門	ぶり大根	298円
		寿司	三陸産炙りさんまの棒寿司	258円
		丼部門	北海わっぱめし(噴火湾産帆立・鶏照焼き)	598円
		ベーカリー部門	燻しふーコンのクロワッサンサンド※	288円
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)	290円
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※	158円
		惣菜部門	国産若鶏と茸のクリームコロッケ	78円
		寿司部門	蟹たっぷり海鮮重	880円
		弁当部門	かにクリーム&チーズ焼チキン弁当	450円
		弁当部門	ひじき御飯と広島産大粒かきフライ弁当	438円
		丼部門	五種の海の幸天重(海老・蟹・帆立・穴子・いか)	698円
		麺部門	三種海の幸しようゆ焼そば(海老・いか・小柱)小	298円

※「燻しふーコンのクロワッサンサンド」はインストアベーカリーの「ダン・ブラウン」の中で冷蔵ケースのある57店舗のみの品揃えとなります。

「おとうふ工房いしかわのおとうふサラダ」は、サラダステーションのある51店舗のみの品揃えとなります。



お弁当・お惣菜大賞2018

受賞・入選商品

2018年は歴代最多の受賞数!



北海わっぱめし
(噴火湾産帆立・鶏照焼き)

特製のタレで味付けしたご飯に、優しい味の煮物、大粒の噴火湾産帆立と店内で焼上げた鶏の照焼きをのせ、彩り良く仕上げました。



三陸産炙りさんまの棒寿司

脂のりの良い三陸沖のさんまを厳選。一緒にはさんだ大葉とがりの風味が、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がっています。



ぶり大根

開発を重ねた“究極の家庭の味”。たまり醤油・三温糖・黒みりんにこだわった照焼・煮付のたれを合わせました。やわらかな大根に、たれとぶりの旨みがしみています。



くだもの好きのフルーツミックス(中)

季節に合わせた4種類以上の果物の盛り合わせ。多くの方に毎日果物を食べていきたいという思いを込めて、手軽に楽しめる量目と価格にこだわっています。



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、フランス産クロワッサンでサンド。2回燻した豊かなスマート感と、発酵バターの甘い香りのマリアージュが魅力です。



国産若鶏と昆布のクリームコロッケ
(北海道産牛乳)

サミットで販売している「北海道産牛乳」を使用。牛乳から小麦粉、野菜、油まで、すべて北海道産の材料にこだわったオリジナル商品です。



蟹たっぷり海鮮重

柔らかな甘みの本ずしの蟹や、旨みが凝縮された蟹のほくほく身、いくら、うにをのせました。海鮮丼専門店ながらの豪華な逸品です。



かにクリーム&チーズ焼チキン弁当

地元の蟹が入った風味の良いコロッケと、店内焼上げのチキンを盛り込んだ定番商品。洋食店メニューのような組み合せとホリュームが幅広いお客様に入ります。



五種の海の幸天丼
(海老・蟹・帆立・穴子・いか)

大きな海老、寿司にも使う新鮮な蛤とわい貝、噴火湾産帆立、穴子・いか。店内でひとつひとつ手揚げした、海の辛づけの量りでボリューム満点の天丼です。



三種海の幸じょうゆ焼そば
(海老・いか・小柱) 小

3種の醤油とにんにく、ごま油等を使った特製ソースが旨ばしい一品。海老、いか、小柱をのせて彩り良く仕上げました。



ひじき御飯と広島産大粒かきフライ弁当

サミット白樺の絶菜、大粒セシューーな広島産かきフライがメインのお弁当です。ご飯には、味のしみたひじきと油揚げを店内でたっぷり追せ込んでいます。



おとうふ工房いしかわのおとうふサラダ

サミットでも販売中の「おとうふ工房いしかわ 実様の漬」をたっぷり使用。豆腐のほんのり甘いおいしさと、店内でカットした野菜のシャキシャキ感を楽しめます。

※店舗により取り扱いのない商品がございます。あらかじめご了承ください。

2017年6月に実施しました、自慢の総菜商品を使った当社オリジナル企画「総菜選挙」が売場部門で最優秀賞を受賞いたしました。

以上