

お弁当・お惣菜大賞2018 最優秀賞 受賞者インタビュー

お弁当・お惣菜大賞
最優秀賞
2018

弁当部門

スーパーマーケット

有楽調理食品(株)

天然真鯛のゆずめし弁当



写真左:
(株)いかりスーパーマーケット
戸屋支店 副店長 一般食品部チーフ
門脇 慎二
写真右:
有楽調理食品(株)
製造管理課
藤原理江

素材のすべてにこだわった“感動”のお弁当です

当社は旬を大切にしており、その食材が一番おいしい季節に合わせた商品開発を心掛けています。目指しているのは料亭クオリティーであり、その先の“感動”です。「天然真鯛のゆずめし弁当」も旬を提供する商品です。目で見てもおいしく、食べておいしく、春の訪れを感じて頂ける商品として開発しました。

当社の親会社であるいかりスーパーマーケットのお客様は、年配の方も多く、和食を好む傾向にあります。また、価格よりも品質やおいしさを追求される方がほとんどです。当商品もお弁当としては決して安いとは言えませんが、価格よりも商品の価値を追求しており、召し上がって頂ければ、価格以上の価値や贅沢感を感じて頂ける商品だと考えています。

国産の天然真鯛の一番おいしい季節は冬から春にかけてです。瀬戸内産の天然ものにこだわった一番の理由は味にあります。養殖ものとは全く味が違います。天然

のは味がしっかりしており脂のりが良く、皮も美しい桜色をしており、調理した際の見た目も華やかになります。サイズは1.5kg〜2.0kgの活けにしたもののみを使用。もちろん刺身でもおいしく頂ける鮮度抜群のもので、その真鯛を酢めしにして使用します。

ゆず飯に使用する米は、国産産地指定銘柄米3種類をブレンドし、一番相性の良い配合にしています。酢飯には、生ゆず果汁を配合した酢を使用し、爽やかさも演出しました。

お弁当の中には、自家製の手作り和惣菜を10種類詰め合わせております。和惣菜の多くは、こだわりの“だし”を使用して調理しています。

開発に当たり苦労した点は、良いサイズの天然真鯛の確保も然ることながら、真鯛の鮮度との戦いでした。鮮度は味に直結するので、調理スピードを速くすることを常に心掛けて作業しています。

お弁当・お惣菜大賞
最優秀賞
2018

おにぎり部門

CVS・専門店 他

(株)ローソン

もち麦入りおにぎり 枝豆と塩昆布



写真左:
(株)ローソン 商品本部
ナチュラルローソン商品部 部長
谷口 佳明
写真右:
(株)ローソン 商品本部
中食商品部 チーフマーチャンダイザー
堤 洋平

食べ応えのあるヘルシーおにぎりの秘密は、「心地よい食感」

ナチュラルローソンでは、“美と健康”をテーマに30〜40代女性をターゲットにした商品開発を実施しています。近年、健康や美容に対して意識の高いお客様が増えています。サラダの売上が伸び続けていることはもちろん、中でも特定の栄養素に特化しておいしく摂取することを目的とした“摂取サラダ”への支持が高まっています。

「もち麦入りおにぎり 枝豆と塩昆布」は、もち麦や枝豆、昆布など、女性が好んで摂取する栄養素である“食物繊維”を豊富に含んだ食材を使用したおにぎりです。特にもち麦は、食べたものの消化・吸収を遅らせる水溶性食物繊維を豊富に含んでいます。当商品はおにぎりカテゴリーの中でも上位に入り、安定した人気の商品です。

当社がもち麦を使用した商品開発をスタートしたのは約12年前です。当時はもち麦を使用した商品もヘル

シー系のおにぎりもほとんどありませんでしたが、現在は競争の激しいカテゴリーとなっています。そのような中で、ナチュラルローソンだけでなく、レギュラーローソンでも安定して支持を集めているのには秘密があります。それは米の配合バランスです。原料は主にうるち米ともち麦ですが、さらにもち米を配合し、うるち米:もち麦:もち米の黄金比により、しっかりとした食感と食べ応えを感じられるように仕上がっています。その他、枝豆を加えることにより心地よい食感をプラスし食欲を増進させます。

味付けは、塩昆布の味わいに加え、優しくふんわりとした味わいを出すために、昆布と鰹だして炊飯しています。

ナチュラルローソンでは、「ご飯をつかわないキーマカレー」などの主食を野菜に置き換えたお弁当などを発売しており、さらにヘルシーな商品を開発していきたいです。

お弁当・お惣菜大賞
最優秀賞
2018

売場部門

スーパーマーケット

サミット(株)

総菜選挙



写真左:
サミット(株)
総菜部 チーフバイヤー
和田 行博
写真右:
サミット(株)
営業企画部 販売促進グループ
中里 雄

チラシから来店訴求。参加型企画「総菜選挙」で、サミット自慢の惣菜の認知度がアップ!

サミット「総菜選挙」は、当社の人気惣菜7商品に対し、惣菜担当バイヤーがそれぞれの公約を掲げ立候補し、お客様が店舗に設置された投票箱に直接投票します。当選した商品は、チラシ特売に設定され公約を果たすという企画です。

この企画のきっかけは、会議中に出たちょっとした雑談からでした。その頃の話としては、「2017年東京都議会議員選挙」や毎年恒例の「AKB総選挙」など、どちらも有権者が直接選ぶものでした。会議後、総菜部から営業企画部に話を持ち掛けたところ、「総菜選挙」企画が実現しました。

チラシの重要性は、まずはお客様に見て頂くことだと考えています。興味をもってサミットに来て頂くために、今回は紙面の半分を使用したユニークなチラシとなりました。また、お客様・従業員参加型の企画であることに大きな意味があると考えています。

総菜部門としては、6月の父の日の後は梅雨に入り売上が厳しくなる時期です。6月後半の売上の柱にするという思いと、サミットの自慢の惣菜商品を新たなお客様に知って欲しいという二つの思いがありました。

選挙結果は、1本88円セールを公約とした「桜姫鶏の焼きとり」が当選し公約を果たしました。しかし、我々は結果以上に大きなものを得たような気がします。総菜選挙をきっかけに、全従業員が自分たちで考えて売ることの楽しさを知りました。試食台を改造した選挙カーで宣伝をしながら店内を練り歩く者やたすき掛けをして推し商品の応援をする者、惣菜バイヤーにおいてはYouTubeやサミットビジョンで政見放送を実施しました。

今回の総菜選挙をきっかけに、我々が楽しくなればお客様に伝わり、我々もさらに伝えるようになりました。まだ入り口に立ったばかりですが、サミットは新たな良い方向に向かっていっていると感じています。

Bento and Prepared Meal Awards
2019

お弁当・お惣菜大賞2019

エントリーのご案内

「お弁当・お惣菜大賞」とは、お弁当・お惣菜・サラダ・パン等の中から、特に優れた商品を選出し表彰するプログラムです。

エントリー無料!

応募締切

2018年9月21日金

受賞のメリット1

受賞シールを貼って売上アップ!

お弁当・お惣菜大賞
最優秀賞
2019

お弁当・お惣菜大賞
受賞
2019

お弁当・お惣菜大賞
入選
2019

最優秀賞 優秀賞・特別賞 最終審査を経て入選

※シールのデザインは変更する場合があります。

受賞のメリット2

TV・新聞等に取り上げられ商品や売場の認知度アップ!

TV

NEWS

受賞のメリット3

表彰式・受賞商品展示があり担当者のモチベーションアップ!

表彰式

Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2018

エントリーは2業態・12部門!

スーパーマーケット

CVS・専門店ほか

カツ丼(定番商品)カツ重部門

おにぎり部門

弁当部門

寿司部門

惣菜部門

パン部門

サラダ部門

スイーツ部門

麺部門

祭事・催事部門

丼部門

売場・企画部門

今回より「定番商品部門」を新設しました。

お弁当・お惣菜大賞2019では「カツ丼・カツ重」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

自薦・他薦は問いません。優れたお弁当・お惣菜等がありましたら、いますぐお申し込みください!



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・惣菜大賞2019

表彰式

お弁当・惣菜大賞とは…

スーパーマーケットやコンビニエンスストア、専門店等で実際に販売されている数多くのお弁当・惣菜・サラダ・パン等の中から、食の専門家で構成された審査員により、特に優れた商品を選出し表彰しています。

優れた商品をたたえることにより、担当者のモチベーションアップと、デリカ部門のレベルアップを図ることを目的とするプログラムです。



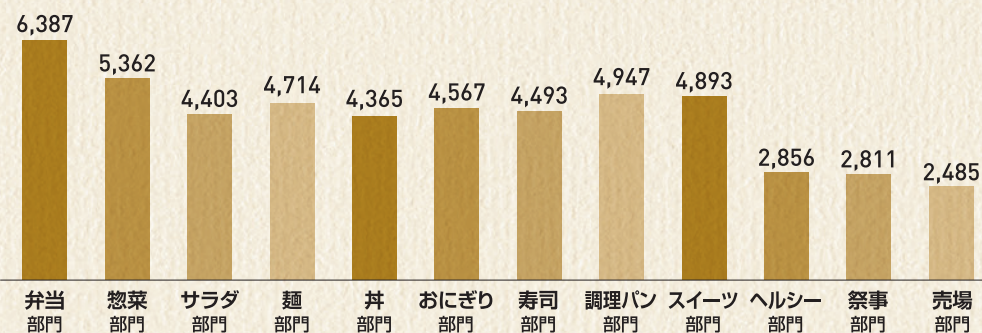
Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・惣菜大賞2018



2018年応募総数

52,283件

■部門別応募件数



受賞のメリット

1

受賞シールを貼って
売り上げアップ！

受賞後の商品販売について、各賞受賞商品と入選商品はシールを貼る事ができます。



最優秀賞 優秀賞・特別賞 最終審査を経て入選

※シールのデザインは変更する場合があります。

受賞のメリット

2

全国・各地域のTV・新聞等に取り上げられ、
商品や売場の認知度アップ！

お弁当・惣菜大賞2019選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2019」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2019来場者へ配布します(予定)。



受賞のメリット

3

表彰式・受賞商品展示があり
担当者のモチベーションアップ！

お弁当・惣菜大賞2019受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2019にて、商品もしくはパネル展示を行い、最優秀賞の受賞者は表彰式に参加いただく予定です。

表彰式・受賞商品展示

デリカテッセン・トレードショー2019
2019年2月13日(水)～15日(金) 幕張メッセにて開催

審査概要

審査項目

「スーパーマーケット」「CVS・専門店 他」に業態を分け、各部門ごとに評価基準を設け審査いたします。

今回より「定番商品部門」を新設しました。お弁当・惣菜大賞2019では「カツ丼・カツ重」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

※2017年10月1日～2018年9月21日までの間に販売・展開された実績があることが条件です。

※祭事・催事部門については、祭事・催事向けに販売された商品を対象とします。(例:クリスマス、七夕、運動会等)

※商品の内容により、事務局の判断でエントリー部門を変更させていただく場合がございます。

※類似商品のエントリーは5点までとします。

	審査項目 1	審査項目 2	審査項目 3	審査項目 4	審査項目 5	審査項目 6	審査項目 7
カツ丼・カツ重部門 (定番商品部門)	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
弁当部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
惣菜部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
サラダ部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
麺部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
丼部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
おにぎり部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
寿司部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
パン部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
スイーツ部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
祭事・催事部門	おいしさ (最終審査のみ)	テーマ または コンセプト	原材料のこだわり	調理法や味付けの こだわり	見た目(盛り付け方、彩り、 容器・包装等)のこだわり	オリジナリティ	値ごろ感
売場・企画部門	テーマ または コンセプト	企画の目的	販売商品のこだわり	結果	オリジナリティ		

審査の流れ

※審査結果については審査終了後事務局よりお知らせします。

エントリー	全国のスーパーマーケット・CVS・専門店などから自薦・他薦・生活者推薦でエントリー。
一次審査	エントリー内容をもとに書類審査。
最終審査	事務局が選定する審査委員が選出。商品については書類審査・実食審査、売場・企画部門については書類審査。
受賞・入選商品選出	最優秀賞 12部門・2業態ごとに 最大1商品 優秀賞・特別賞 12部門・2業態ごとに それぞれ最大3商品 入選 最終審査を経て 入選した商品



エントリー

対象商品・売場 2017年10月1日(日)～2018年9月21日(金)までに販売された商品および展開された売場

受付期間 2018年6月1日(金) 10:00～2018年9月21日(金) 18:00まで

応募方法 WEBサイトのみでの受付です。

詳しくはWEBサイトをご覧ください。 <http://www.obentou-osouzai.jp/>



スケジュール

