



Bento and Prepared Meal Awards

# お弁当・惣菜大賞2020 受賞者インタビュー

※受賞者の所属・役職等は取材時のものです。



## 弁当部門

スーパーマーケット 有楽調理食品(株) お魚の美味しい西京焼のお弁当

### 目指したのは“世界一美味しい西京焼き”

いかりスーパーの米飯や和野菜をはじめ、こだわりの加工食品等を製造する有楽調理食品(株)では、調理に使用する原材料には一切妥協せず、その時季に一番良い材料と最適な調理法で、手間ひまを惜しまず美味しい商品を製造しています。

今回のコンセプトは、シンプルだけど何度も食べたくなるような“世界一美味しい西京焼のお弁当”を作ることです。日本の和食は世界無形文化遺産に登録されるなど、世界中から注目を浴びています。中でも味噌や醤油、だしなどの発酵調味料・発酵食品はその美味しさだけでなく、健康面の効果でも注目されています。最高の素材と最高の西京味噌で、世界中の誰が食べても記憶に残る弁当を目指しました。

原料の銀鱈は、魚体のしっとりとした脂のり抜群のものを使用しました。漬込む白味噌は、いくつもの味噌漬けや味噌を全国から取り寄せ、実際に足を運び、数十種類を試しましたが、中々納得する味噌には辿り着きませんでした。我々は「白味噌と言えば京都」と考えていましたが、答えは京都以外にありました。京都の有名料亭で使用されている味噌漬けの白味噌が、京都以外で製造されており、その白味噌に出会ったことで最高の漬け味噌を作ることができました。

漬け味噌は白味噌2種類をブレンドし、酒やみりんを合わせて作ります。これまでの漬け味噌と比べ、旨み成分が非常に高いこと、漬けた素材の風味を活かす味噌の風味と融けし上品に仕上がるのが特長です。味噌には最低でも3日間漬け込みます。焼成はスチコンを使用し、通常よりも低温で長めに焼くことでふっくらと仕上がります。最後にバーナーで炙り、香ばしさを纏わせます。

また、今回、当社で人気のアトランティックサーモンの幽庵焼と一緒に入れることで、よりご満足頂けると思われました。

脂のりの良い銀鱈とサーモンに対し、ご飯は食感と健康を考え「もち麦ご飯」を採用しました。おかずには、玉子焼やきんぴらごぼう、胡瓜とわかめの酢の物、紀州南高梅の風味を活かした蓮根、茗荷の酢漬けなど、全て自家製のものを使用。さらに、漬物は茄子と胡瓜の自家製糖漬け、飛騨高山の協力農家が製造する無添加の赤かぶ漬けなど、銀鱈やサーモンがより引き立つように設計してあります。

今後は高齢化に向けた、低糖質や減塩、鉄分が摂れるなど、美味しくて体に優しい商品の開発にも取り組んでいきたいです。



株式会社いかりスーパーマーケット 戸塚店 店長 藤原 英司



## 惣菜部門

スーパーマーケット 彩裕フーズ(株) 浜名湖産生青のりと藻塩のコロッケ

### 原料からの製造で新たなチャンスを開拓

彩裕フーズは、スーパーマーケット マミーマートの惣菜売場商品の製造・販売を行っている企業です。当社では他社にないもの、自社にしかできないものを原料から作ることをモットーとして取り組んでいます。原料から製造することで、利益の確保はもちろん、従業員の技術レベルの向上にもなり、オリジナリティーのある商品の開発にもつながります。

「浜名湖産生青のりと藻塩のコロッケ」は、マミーマートで定期的に実施される“北海道フェア”などのグルメイベントで人気の惣菜商品が集まる「うまいもの市」向けに開発した商品です。このようなグルメイベントでは、産地を謳ったこだわり商品など、知名度のある仕入れ商品のみで売場が作られ、我々が製造した商品は並ぶことはありません。グルメフェアに並べても引けを取らない商品、メーカーさんが作らない商品を開発することで、新たなチャンスが生まれると考えました。

当商品は、商品名の通り希少な“浜名湖産生青のり”を使用したコロッケです。浜名湖産生青のりは通常の青のりと比べ、特有の強い磯の香りと鮮やかな緑色が特長です。このコロッケを作るにあたってイメージしたものは、国民のお菓子でもある“ポテトチップ

ス海苔塩味”です。多くの国民が袋を開けた時の青のりの香りの感動を覚えていると思います。あの感動をコロッケで表現しました。じゃがいもは、北海道産男爵を自社工場ですて蒸し上げたものを、通常よりも粗い15mm角にカットし、ホクホク食感を出しました。ここに重量比で約7%の生青のりを贅沢に混ぜ合わせました。贅沢にすることで、青のりの風味が容器の外にも漂い、グルメイベントで他の商品にも負けない存在感に仕上がりました。味付けはシンプルに長崎産の藻塩のみです。また、衣は油揚げ後に外から青のりが透けるように薄衣にしました。

大変シンプルで素材な味わいですが、浜名湖産生青のりの風味とじゃがいもの甘さを贅沢に楽しめる逸品です。

さて、当社では生産性向上の取り組みの中で、共通原料を使用した多品目化を課題として取り上げています。人気商品と同じ原料から全く違う商品を作り出すことで、生産性向上や利益改善を目指しています。この取り組みは、働き方改革や生産性向上、ロス削減にもつながり、当社だけではなく協力企業にも取り組みの輪を広げ、積極的に進めていきたいです。



彩裕フーズ株式会社 商品開発室 室長 長澤 裕



## おにぎり部門

CVS・専門店 ほか (株)オクモト 海賊むすびセット

### 自慢の米の美味しさが伝わる“地元名物づくり”

オクモトは米卸業をベースに、おいしく安全な「お米づくり」を広島の農業を通じて実現する企業です。今回受賞した「海賊むすびセット」は、当社が“お米の美味しさを直接伝える”取り組みの一環として展開するおむすび専門店「おむすび膳七」で開発・販売しました。

「海賊むすびセット」は、広島県尾道市と愛媛県今治市を結ぶ全長約60kmの「瀬戸内しまなみ海道」をPRするプロジェクトの一環として誕生。観光資源の少ない尾道において、「海賊むすび」がしまなみ海道名物になって欲しいという思いを込めて開発しました。

「海賊むすび」には、①三角形(山形)②三種の具材③作り手・食べ手・地域も幸せになる“三方よし”の“三”をベースとしたルールがあります。このルールをベースに、戦国時代に瀬戸内海の潮流を支配した「村上水軍(村上海賊)」が海上で食したであろう“むすび”をイメージして作りしました。

「海賊むすびセット」は「尾道ラーメンむすび」「瀬戸内レモンむすび」「ひじきと紅鮭むすび」の三種構成です。「尾道ラーメンむすび」は、ご当地ラーメンの尾道ラーメンをおむすびで表現。瀬戸内産いりこだしと醤油ベースのスープに豚の背脂を加えた濃縮ラーメン

スープをご飯に混ぜ込み、具材にはチャーシューと青ねぎを使用。炊込みでは背脂が強ご飯が成形できないため混ぜ込みにししました。「瀬戸内レモンむすび」は、広島菜と音戸ちりめんのふりかけに加え、広島名物「イカ天」の「イカ天瀬戸内レモン味」を砕いて一緒に混ぜ込みむすびました。瀬戸内レモンの酸味とイカ天のサクサク感が斬新なおむすびを提供します。「ひじきと紅鮭むすび」は、塩ひじきをご飯に混ぜ込み、膳七一番人気の「紅鮭むすび」の紅鮭を中具として使用しました。

おむすびの基本原料“米・塩・海苔”は瀬戸内産にこだわりました。お米は広島県世羅郡世羅町産のこしひかりを使用し、炊飯時にアルカリイオン水を使用することで美味しく炊き上がります。塩は広島県呉市蒲刈町産の藻塩を使用。海苔は広島県福山市内海町産の「EM元気海苔」の初摘み海苔を使用。「EM元気海苔」はEM(有用微生物群)の力を借りて、塩素処理を行わずに製造されています。

おむすびは気軽に食べられるファストフードです。今後は、女性向けおむすびや健康系おむすびなど、機能や目的を持たせたおむすびを開発していきたいです。



株式会社オクモト 管理栄養士 村上 有規子

デリカテッセン・トレードショー 主催者企画



# Bento and Prepared Meal Awards お弁当・惣菜大賞2021

## エントリーのご案内

「お弁当・惣菜大賞」とは、

お弁当・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。

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

応募締切

2020年 9月30日[水]

祭事・催事



エントリー無料!

2業態 11部門でエントリーを募集!

今回は「中華点心」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

2業態

スーパーマーケット

CVS・専門店 ほか

11部門

中華点心部門(定番商品部門)

弁当部門

惣菜部門

サラダ部門

麺部門

丼部門

おにぎり部門

寿司部門

パン部門

スイーツ部門

祭事・催事 部門

お弁当・惣菜大賞事務局 (株)日経イベント・プロ内

TEL:03-6812-8688 FAX:03-6812-8649 (10:00~17:00、土・日・祝日を除く)

E-mail:award@obentou-osouzai.jp

主催





# Bento and Prepared Meal Awards お弁当・惣菜大賞2021

エントリーのご案内  
応募締切 2020年9月30日[水]

## お弁当・惣菜大賞とは…

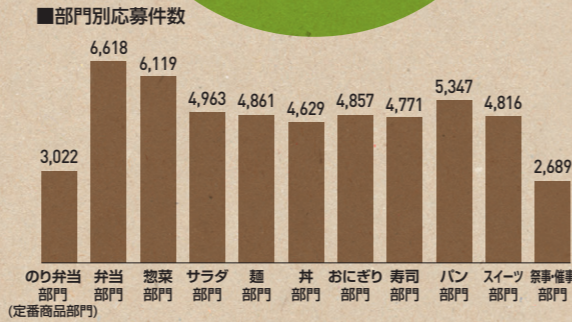
スーパーマーケットやコンビニエンスストア、専門店等で実際に販売されている数多くのお弁当・惣菜・サラダ・パン等の中から、食の専門家で構成された審査員により、特に優れた商品を選出し表彰しています。優れた商品をたたえることにより、担当者のモチベーションアップと、デリカ部門のレベルアップを図ることを目的とするプログラムです。



※2021年は個別での表彰式となる予定です。



2020年応募総数  
**52,692**件



### 受賞のメリット

## 受賞シールを貼って売上アップ!

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

### 受賞のメリット

## 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2021受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2021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個別の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2021 2021年2月17日(水)～2月19日(金) 幕張メッセにて開催

### 受賞のメリット

## 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2021選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2021」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2021来場者へ配布します(予定)。

### 様々なテレビ番組に取り上げていただいています。

日本テレビ	「ヒルナンデス!」
TBS	「Nスタ」
フジテレビ	「めざましテレビ」
	「Live News it!」

など

※ 諸事情によりイベント内容が中止・変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 審査概要

「スーパーマーケット」「CVS・専門店 ほか」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。

お弁当・惣菜大賞2021の定番商品部門は「中華点心」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

※2019年10月1日～2020年9月30日までの間に販売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。

## エントリー部門(自薦・他薦可)

中華点心 (定番商品) 餃子・焼売・小籠包など	部門	弁当	部門	惣菜	部門	サラダ	部門	麺	部門
丼	部門	おにぎり	部門	寿司	部門	パン	部門	スイーツ	部門
									祭事・催事

## 審査項目

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 審査項目 1 おいしさ (最終審査のみ)     | 審査項目 5 見た目(盛り付け方、彩り、容器・包装等)のこだわり |
| 審査項目 2 テーマ または コンセプト     | 審査項目 6 オリジナリティ                   |
| 審査項目 3 原材料のこだわり          | 審査項目 7 値ごろ感                      |
| 審査項目 4 調理法や味付け、作業効率のこだわり |                                  |

## 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。書類審査・実食審査を行います。

受賞・入選商品選出	最優秀賞	優秀賞・特別賞	入選
	11部門・2業態ごとに最大1商品	11部門・2業態ごとにそれぞれ最大3商品	最終審査を経て入選した商品



## エントリー

- 対象商品** 2019年10月1日(火)～2020年9月30日(水)までに 販売された商品
- 受付期間** 2020年8月3日(月)12:00～2020年9月30日(水)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/>

