



Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・惣菜大賞2022

最優秀賞



受賞者 インタビュー

弁当部門 スーパーマーケット

鯛の旨味あふれる“鯛めし”



“鯛めし”で新たな主力魚弁当を作りたい！

魚を使用したスーパーの米飯という点、多くの方は「鮭弁当」や「さば弁当」などを思い出すでしょう。そして、実際に売れているのもこの2商品がほとんどだと思います。また、弁当・惣菜商品に関しても、洋風メニューや肉使用メニューが多く、“和”・“魚”というキーワードでのヒット商品は余り無いように思えます。

これまで私は色々な商品にチャレンジしてきましたが、今回はあえて、主力の肉惣菜ではなく、鮭でも鯖でも秋刀魚でもない魚を使用した魚が主役の米飯の開発にチャレンジしました。新たな魚原料米飯を開発し、定番化することで、魚の美味しさや価値を再認識していただくと共に、差別化商品として打ち出すこともできると考えました。

魚にも色々な魚種がありますが、多くの日本人に昔から愛され、高級感やご馳走感、主役感を感じて頂ける魚種と言えば“鯛”です。ハレの日などにも使用される魚種で、他の魚よりも長生きすることや美しいピンク色からも縁起物として重宝されてきました。その鯛を使用した米飯といえば、“鯛めし”です。鯛めしはさらに縁起物として、ご馳走としても価値が高い商品です。蓋を開けた時に、鯛の香ばしさが感じられる商品をイメージしました。

しかし、鯛は原料としては決して安くはありません。そこで、鯛のカマ付の御頭の使用を考えました。鯛の御頭には身がまだたくさん詰まっていますが、加工の手間から御頭のみでは一般的には余り流通されません。実は鯛の御頭のみでも意外と高単価で取引をされていますが、下処理を自社で行うことにより、お買い求めいただきやすい価格を実現しています。

初期段階の鯛めしでは、インパクトを訴求したかったために、鯛の御頭を丸々1つ焼いて入れていましたが、販売する店舗様から「見た目が怖い」「お子様が怖がる」などのご指摘をいただき、味は決して悪くないので、見た目を改善して再度チャレンジすることにしました。

辿り着いたのが「鯛の旨味あふれる“鯛めし”」です。当商品では、鯛の外側をあえて見せずに、御頭半身の内側（身側）をあえて見せることで、鯛身がたくさん詰まっていることの訴求にもつながり、漁師めし感やお得感訴求できるようになり

ました。また、ご飯の上に大きな鯛の御頭半身がドーンとのっていることで、ボリューム感が出せ、家族でシェアできるイメージにもつながりました。ご飯に鯛の御頭をひっくり返してのせただけですが、商品価値は一気に上がったといえます。

原料の国産養殖真鯛の御頭は、流水し臭みをしっかりとります。塩は若干強めに振ります。その後、スチコンのコンビモードで約30分かけて、香ばしく、かつふっくらと焼き上げます。

ご飯は「ひとめぼれ」と「はえぬき」のブレンド米を使用。その米に真鯛だしと鯛身、調味液を入れて炊き上げました。ご飯の量は500gを入れ、総重量は約750gにもなり、3人前ほどあるため、家族連れ等にも人気の商品となっています。

今後も、他のスーパーマーケットが作らないような商品を開発し、お客様に驚きと感動を提供していきたいです。特に魚離れが進む中で、魚の美味しさを伝えられるような商品の提供を目指していきます。



利恵産業株式会社
商品開発部 部長
古川隆裕 様

惣菜部門 CVS・専門店 ほか

さくたろう甘くて柔らかいプリンのような玉子焼き



見た目はプリン、でも食べたらずんちと玉子焼き

今回の最優秀賞の受賞で、3回目・3年連続の受賞となりました。まさかまた受賞できるとは思っていなかったため、受賞の連絡を受けたときには、思わず涙してしまいました。

今回受賞した「さくたろう甘くて柔らかいプリンのような玉子焼き」は、「高級寿司店で出てくるカステラ玉子焼きをプリンのように作って、カラメルソースを掛けたら面白だろうなあ…」という発想から開発しました。当店の立ち上げ当初からある人気メニューで、たくさんの方々にご支持を頂いている商品です。

当商品は、デザート系のプリンではなく、あくまで玉子焼きです。

一口食べると「あれっ、これはプリンなのでは？」と感じるのですが、2口、3口と食べるうちに「違う、これは玉子焼きだ!」と感じて頂けるはずです。一口食べた時には甘くプリンのような味わい。二口目からは出汁の旨味と出汁の豊かな香りが感じられ、止まらなくなります。

使用している卵は、新潟県五泉市のキムラファームの卵を使用しています。人気のブランドで、私の高校時代の恩師が教師を辞めて育てており、キムラファームの卵の中でも一番適したものをアドバイスしてくれます。

卵に鰹出汁と焼きあご出汁、牛乳、生クリーム、砂糖、藻塩等を合わせ、何度も濾してから型に流し込みます。大変な作業はここからです。普通、プリンは蒸して作りますが、この玉子焼きはコンベクションオーブンを使用し、低温で約4時間焼き上げていきます。低温で長時間加熱することで、水分をしっかりと保持したまま、すぐ入らずきれいに焼き上がります。一晩寝かせることでねっとりとした食感になります。最後にバーナーで表面に焼き色をつけて完成です。

別添のカaramelソースは、地元新潟県の人気の出汁醤油「越のむらさき」をベースに作るのですが、最後に昆布出汁を加えることで、甘いながらも、旨味と奥行きのある風味豊かなカaramelソースに仕上がります。

開発で最も苦労した点は、焼成時間です。何十回も作り直し、

“約4時間”にたどり着きました。約4時間なのは、分量通りに配合しても、毎回同じには焼き上がりず、その都度時間の調整が必要だからです。水分量も多く温度と時間にはかなり気を使っています。

面白いエピソードとしては、当商品をプリンだと勘違いした保健所の方が、立ち入り検査に来ました。プリンは菓子なので菓子製造許可が必要ですが、使用している砂糖の量やレシピ、調理工程、完成品をご覧いただき、しっかりと玉子焼きであることを理解していただけたそうです。

今後は、この玉子焼きの知名度のアップと、旨味のさらなる相乗効果のために改良していきたいです。



有限会社北弁
店長
廣岡信太郎 様

サラダ部門 スーパーマーケット

福岡県産ブランド無花果『とよみつひめ』とトリュフソースのサラダ



フルーツは料理になる！

無花果『とよみつひめ』で食卓に季節感を提供

ダイキョープラザでは、長く食べ続けても健康であり続けるように、手作り・無添加・天然出汁を使用した商品の提供に努めています。また、お客様に「見て、変化でワクワク、食べて美味しい」感動を与えられる商品作りに取り組んでいます。

青果売場でも販売する新品种である無花果『とよみつひめ』は、皮ごと食べられ、甘みが強く癖が少ない新品种で、福岡県産果物の新たな顔になることを期待されている果物です。当商品はその「とよみつひめ」をふんだんに使用したフルーツサラダです。

「とよみつひめ」は新品种であり、まだ食べたことのない方も多く、この美味しさを知って頂きたい、どのような提供の仕方が良いか試行錯誤を重ねました。無花果は香りの高い食材やチーズなどの濃厚な食材との相性が良いため、クリームチーズや、刻み柿、ミニトマト、ベビーリーフ、無塩ミックスナッツなどとフルーツサラダにすることで、単品素材としてもサラダとしても楽しめると考えました。農産物はもちろん全て福岡県産です。

今回は「とよみつひめ」以外の食材は、「とよみつひめ」美味しさをより引き立てるための食材であり、これらの食材を一つにまとめて料理に仕上げるのがトリュフソースです。一見、トリュフソースが無花果の良さを消してしまおうですが、それは違います。甘い無花果の果肉とクリームチーズの濃厚なコクをトリュフソースの芳醇さが結び付け、旨味に変えてくれます。そして、後味には無花果の甘みと心地よい香りが残ります。

また、「とよみつひめ」の断面は大変美しく高級感があり、断面を見せない手はありません。美しさを表現できる容器を探し、「とよみつひめ」のスライスやミニトマトのスライスを容器に貼り付けることで、スーパーでありながらデパ地下クオリティーの商品に仕上げました。

一目で分かる通り、手間のかかる商品で、オペレーションには大変苦労しました。パート従業員も含め様々な盛り付け方法を試し、道具も使用し手早く安定して盛り付けができるよう

になりました。

オペレーション上大量生産はできない商品であり、1日10パック限定での提供となりますが、予約のお客様もいるほどです。また当商品がきっかけとなり、果物の「とよみつひめ」のファンになっていただけたお客様もあり、当商品が貢献できていると感じ大変嬉しく思っています。

現在、空前のクラフトブームが起きていると感じています。“クラフト”つまり“手作り”が注目を浴びており、お客様が手作りの価値を認めて頂いているといえます。我々はローカルスーパーとして、地場のもの、旬のものを使用した惣菜を手作りで提案してきました。ローカルスーパーには大手スーパーチェーンにはできない“手作り”があり、“手作り×地元×旬”は、これから生き抜いていくための差別化の武器だと考えています。

今後は、さらに“手作り”を磨き、お客様の欲する、ワクワクさせるような商品を提供していきたいです。



株式会社ダイキョープラザ
代表取締役社長
杉 慎一郎 様



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2023

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。

応募
締切

2022年 9月30日[金]

エントリー
無料!



2業態 11部門でエントリーを募集! www.obentou-osouzai.jp

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!

2 業態

スーパーマーケット

専門店・CVS ほか

11 部門

巻き寿司部門 (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

各国料理部門

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



一般社団法人
全国スーパーマーケット協会
National Supermarket Association of Japan



一般社団法人
全国スーパーマーケット協会
National Supermarket Association of Japan

