



デリカテッセン・トレードショー 主催者企画



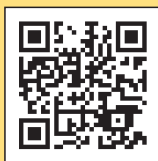
Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2024

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。

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！

エントリー無料！



www.obentou-osouzai.jp

2業態 11部門でエントリーを募集！

2 業態

スーパーマーケット

専門店・CVS ほか

11 部門

天ぷら部門 (定番商品部門) 弁当・丼を
除く

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

応募締切

2023年

9月30日^土



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



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2024

エントリーのご案内

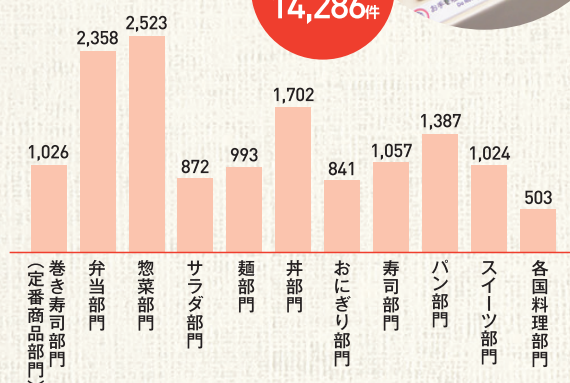
応募
締切

2023年 9月30日[土]

お弁当・お惣菜大賞とは…

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・お惣菜・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。

■2023部門別応募件数



お弁当お惣菜大賞 受賞のメリット

01. 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。

※シールのデザインは変更する場合があります。



最優秀賞



優秀賞



特別賞



入選

02. 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・お惣菜大賞2024受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2024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2024
2024年2月14日(水)～2月16日(金) 幕張メッセにて開催

03. 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・お惣菜大賞2024選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2024」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2024来場者へ配布します(予定)。



テレビ番組など様々なメディアに取り上げていただいています。

- ノンストップ (フジテレビ系列)
- ザタイム (TBS系列)
- ソレダメ! (テレビ東京系列)
- ひるおび (TBS系列)
- Nスタ (TBS系列)
- 他、地方局、新聞など
- ミヤネ屋 (日本テレビ系列)



商品や店舗の認知度が
一気にアップします!

※ 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」「専門店・CVS 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・お惣菜大賞2024の定番商品部門は「天ぷら」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

- 2022年10月1日～2023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。
- 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。
- 過去に受賞した商品はエントリー対象外とします。
- 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)

天ぷら (定番商品)	弁当	惣菜	サラダ	麺
丼	おにぎり	寿司	パン	スイーツ
				各国料理※

※タイ・ベトナム・シンガポール・インドネシア・マレーシアの各国料理。
中国・韓国料理は通常部門へエントリーください。

審査項目

審査項目 1 おいしさ〈最終審査のみ〉

審査項目 2 テーマ または コンセプト

審査項目 3 原材料のこだわり

審査項目 4 調理法や味付け、作業効率のこだわり

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 6 オリジナリティー

審査項目 7 値ごろ感

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・専門店・CVSなどから自薦・他薦・一般消費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。（※未入力がある場合、次の審査へ進めません。）			
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	秀逸な項目があった商品を 事務局が10～20商品選出	最終審査を経て 入選した商品



エントリー

対象商品 2022年10月1日(土)～2023年9月30日(土)までに 販売された商品

受付期間 2023年7月20日(木)12:00～2023年9月30日(土)18:00まで
【一般消費者(生活者)推薦】7月4日(火)～8月20日(日)まで

応募件数が上限に達する場合は
早期に締め切る可能性があります。

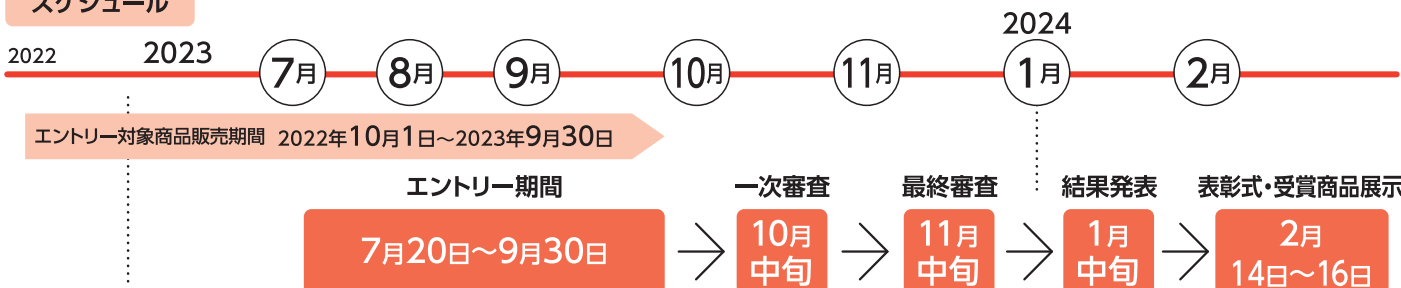
応募方法 WEBサイトのみでの受付です。

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





Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・惣菜大賞2023

受賞後の反響

売上・認知度・モチベーションのアップ

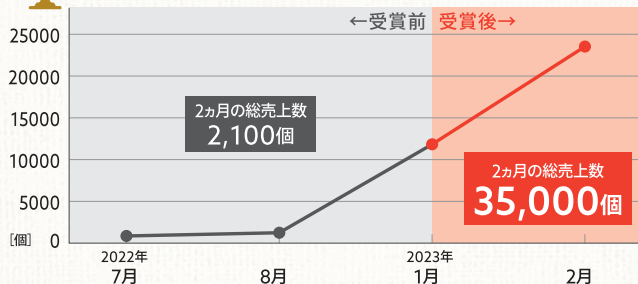
結果発表後の各受賞企業の宣伝やメディアでの露出により、商品の認知度が向上し販売数が伸びました。

集計期間

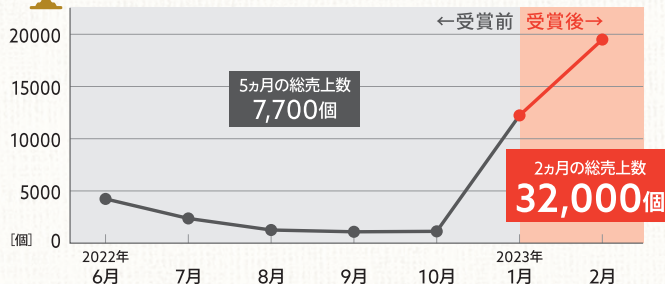
受賞前：2022年6月～12月 受賞後：2023年1月～2月



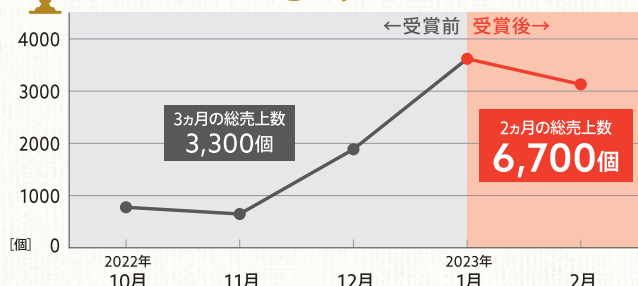
受賞 丼部門



受賞 弁当部門



受賞 おにぎり部門



入選 惣菜部門



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・惣菜大賞2023

最優秀賞



最優秀賞

受賞者 インタビュー

おにぎり部門 スーパーマーケット

飛び出し注意！
麻薬たまごの
危険なおにぎり

驚くような見た目と想像以上のおいしさで、中毒者続出！

「飛び出し注意！麻薬たまごの危険なおにぎり」は、石でもなく、爆弾でもなく、歴としたおにぎりです。しかも、ただのおにぎりではなく、中毒性のあるおいしさと、食べ方に気を付けしないと惨事が起こってしまう恐れのあるおにぎりです。

開発のきっかけはSNSでした。SNSで甘辛いタレに香味野菜と半熟たまごを入れ、一晚漬けた韓国版味付たまご「麻薬卵」(麻薬:中毒性のあるおいしさの意)が話題となり、早速作って販売したところ大人気となりました。なお、卵は漬タレに負けない濃厚な黄身の福岡県朝倉にある「ヒラノのたまご」のブランド卵「輝黄卵」を採用しました。この麻薬卵を、大分県産ひのひかり使用のご飯に、刻み沢庵や飛び子、刻み韓国海苔、伯方の塩を混ぜ

込んだご飯で包み込み、有明産海苔1枚で包みました。当商品で最も苦労したのは、半熟たまごの茹で時間です。鍋で5分数十秒茹でるのですが、ちょうどよい半熟たまごを作るのに1秒単位で実験を繰り返しました。商品名の「危険なおにぎり」とは、試食をした方がかぶりついた時に、中の麻薬卵が破裂し服を汚してしまった例が何度かあったからです。そのような惨事にも関わらず、大変うれしそうに試食してくださいました。

私の開発方法は、その時思いついたものを、まずはすぐに作ってみることで、すぐに作ってみることで、課題や新たな発見が得られ、そこにサプライズも加えることで、お客さまにより楽しんでもいただける商品ができると信じています。

株式会社ダイキョープラザ
惣菜部 部長
梶原 正子様

惣菜部門 スーパーマーケット

大和丸なすの
味噌チーズ焼き

おいしい「大和の伝統野菜」メニューを食べて、奈良県をもっと知ってほしい

当社は昭和3年に八百屋として創業し、2023年に95周年を迎えました。当社のお惣菜は、お客さまが「この商品がこんなにお値打ちなの!？」と、驚きと喜びのある惣菜の提供を心掛けています。

当社では、現在の奈良県である旧大和国の在来野菜である「大和の伝統野菜」を使用した惣菜の研究・開発を約10年前から実施してきました。大和の伝統野菜を使用したおいしい惣菜商品を開発し、大和の伝統野菜や奈良県により興味を持っていただきたと考えています。今回使用した「大和丸なす」は田楽や焼きなすなどに適しており、また、形状にも特徴があるので、この形状を活かした和洋折衷の商品に仕上げることで、若いお客さまにも関心を持っていただきたと考えています。

まず、丸なすを上部からくり抜き、身をダイスカットし両方を油調します。油調前に水にさらして灰汁をしっかりと抜くことがポイントです。また、本体はピーラーでスライプ状にすることで、食べやすい仕上がりになります。その後、ダイスカットの身を田楽風味噌とチーズに絡めたものと本体をオーブンで焼いた後、ダイスカットの身を本体に戻し、チーズをかけてさらに200℃のオーブンで焼いて仕上げます。かなり手間のかかる商品ですが、トロトロの茄子と味噌とチーズの相性は抜群です。

現在、海なし県の奈良県内において、ぶぐやバナメイエビの養殖が進められています。今後は、これらを使用した弁当の開発をして、より奈良県をアピールしていきたいです。

株式会社八百彦商店
惣菜部 バイヤー
福岡 博行様

お弁当・惣菜大賞事務局

(株)日経イベント・プロ内

E-mail: award@obentou-osouzai.jp

TEL:03-6812-8688 FAX:03-6812-8649

(10:00~17:00、土・日・祝日を除く)

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