



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2025

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!



www.obentou-osouzai.jp



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、いまずぐ
お申し込みください!

2業態 11部門でエントリーを募集! 応募締切 2024年 9月20日[金]

2業態

スーパーマーケット

専門店・CVS ほか

11部門

魚弁当部門 (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



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2025

エントリーのご案内

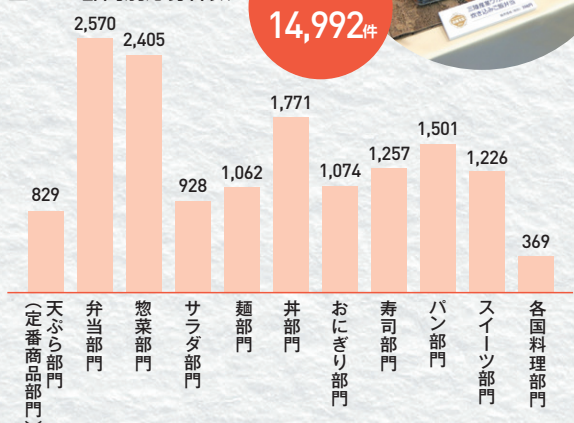
応募
締切

2024年 9月20日[金]

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。

■2024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2025受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2025にて、商品およびパネル展示を行い、フードコートでの販売も予定しています。なお、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2025
2025年2月12日(水)～2月14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2025選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2025」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2025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。

- サタデーウォッチ9 (NHK系列)
- めざましテレビ (フジテレビ系列)
- DayDay. (日本テレビ系列)
- グッド!モーニング (テレビ朝日系列)
- ひるおび (TBS系列)
- よじごじDays (テレビ東京系列)
- ノンストップ! (フジテレビ系列)
- 他、地方局、新聞など

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・惣菜大賞2025の定番商品部門は「魚弁当」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

- 2023年10月1日～2024年9月20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）

魚弁当 (定番商品) ごはん(おこわ・炊き込みご飯等を含む)とおかずのセット [丼・寿司除く]	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 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 オリジナリティー
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

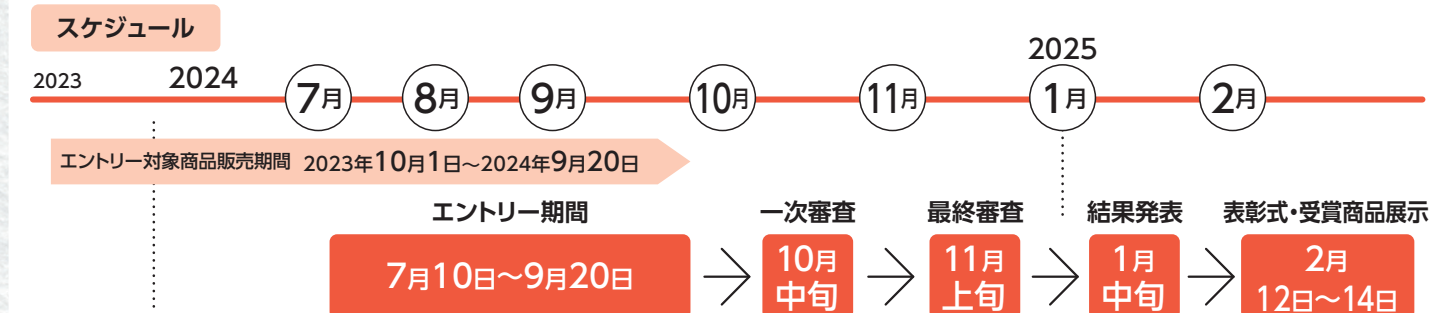
※審査結果については審査終了後事務局よりお知らせします。

エントリー	全国のスーパーマーケット・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	<table><tr><td>最優秀賞 11部門・2業態ごとに最大1商品</td><td>優秀賞 11部門・2業態ごとにそれぞれ最大3商品</td><td>特別賞 秀逸な項目があった商品を選出 事務局が10～20商品選出</td><td>入選 最終審査を経て入選した商品</td></tr></table>	最優秀賞 11部門・2業態ごとに最大1商品	優秀賞 11部門・2業態ごとにそれぞれ最大3商品	特別賞 秀逸な項目があった商品を選出 事務局が10～20商品選出	入選 最終審査を経て入選した商品
最優秀賞 11部門・2業態ごとに最大1商品	優秀賞 11部門・2業態ごとにそれぞれ最大3商品	特別賞 秀逸な項目があった商品を選出 事務局が10～20商品選出	入選 最終審査を経て入選した商品		



エントリー

対象商品	2023年10月1日(日)～2024年9月20日(金)までに販売された商品
エントリー期間	2024年7月10日(水)12:00～2024年9月20日(金)18:00まで 【一般消費者(生活者)推薦】6月20日(木)～8月9日(金)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。 https://www.obentou-osouzai.jp/





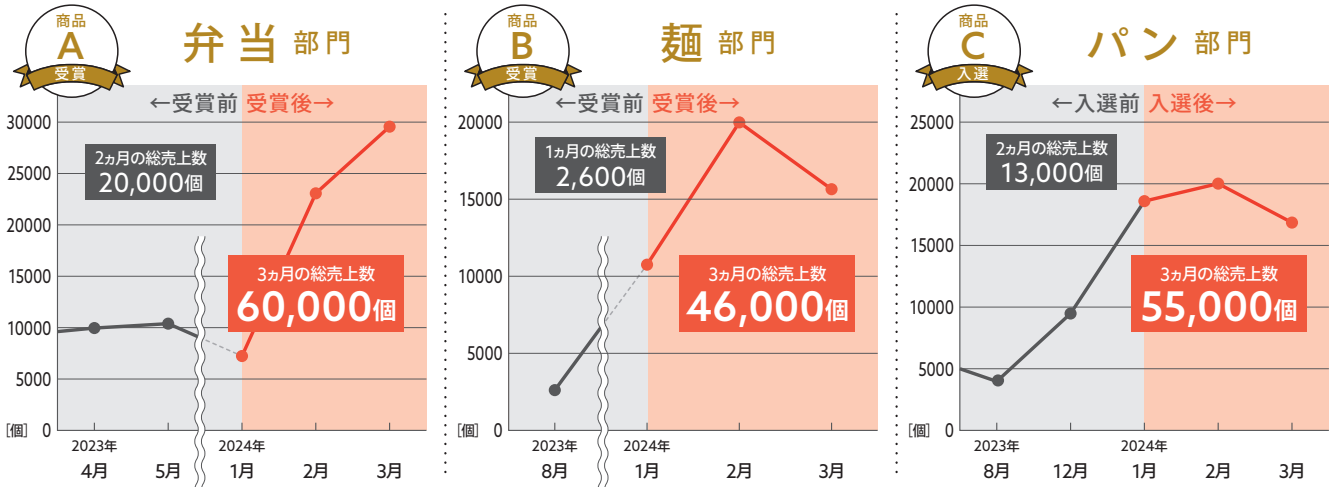
Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・惣菜大賞2024

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：2023年4月～12月（※販売休止期間あり） 受賞後：2024年1月～3月



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

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

三陸産茎ワカメと鮭の炊き込みご飯弁当



彩裕フーズ株式会社
商品開発室 バイヤー
山本 孝二 様

旬の食材と工夫で“より良いものをより安く”

彩裕フーズは、米飯をはじめ、寿司やサラダ、和惣菜、サンドイッチ、麺類、スイーツ等、多岐にわたる商品を製造しており、他社にないもの、同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います。「三陸産茎ワカメと鮭の炊き込みご飯弁当」は、期間限定の三陸産茎ワカメの原料を使用し、季節感を全面に出した炊き込みご飯弁当です。マミーグループでは、「より良いものをより安く」を企業理念としています。近年、物価高が進む中、米飯類も他の商品同様値上げをする企業が多くあります。当社も同様に値上げをした商品もありますが、398円という買やすい価格で、いかにお客様に喜んでもらえるか、またファンを増やせるかということも大事なことだと考えています。なお、398円の弁当は、当社では最も安いクラスの弁当であり、今回、398円でもお客様にしっかりと評価していただける商品をつくるというチャレンジでもありました。ご飯は、はえぬきをメインにしたブレンド米を使用し、塩漬や白麹清酒、だし、醤油等で味付けをしています。一緒に炊く鮭は、アトランティックサーモンの血合い部分を昆布抽出液と白麹清酒で下処理してから使用しています。鮭の血合いは通常捨てられることが多いですが、下処理をしっかりと施すことで、美味しい食材に変わります。近年は「フードロ

ス対策」と言われますが、日本では昔から「もったいない」の精神や関西地方の「始末の料理」などとも言われ、「食べられるものを捨てない」「最後まで使い切る」ということを実践してきました。当社においてもフードロス対策として、製造時に出る原料の工夫やメーカーさんとの取り組みにより、美味しい商品が開発されています。三陸産茎ワカメは炊き上がったご飯に、ほぐした鮭と一緒に混ぜ込みます。炊き上がり後に混ぜ込むことで、コリコリ食感と磯の風味を残せます。また、茎ワカメは塩蔵原料のため、塩抜きをしなくてはなりません。塩抜きする時間により、茎ワカメの食感や風味が変化するため、磯の香りと食感、塩味、うま味が丁度よく残る時間を探るのに苦労しました。発売シーズンは2月であることから、副菜には「菜の花のお浸し」や「筍の煮物」、「ひじき煮」などを添え、弁当全体として春を訴求しています。お客様からの反応はかなり良く、「他の店では398円でこんなに美味しい弁当は買えない」と、嬉しい声が多くありました。現在、当社では工場のリニューアル等により、新しい厨房機器が導入されています。今後は、新しい厨房機器を使用し、チャーシューをはじめとした肉惣菜など、新たなカテゴリにも挑戦したいです。

スイーツ部門

スーパーマーケット

ぷるるん食感♪ 季節の葛(KUZU)バー



株式会社ウジエテリカ
U-cafe 吉岡店店長
兼 ベーカリーバイヤー
長根 麻利亜 様

季節の完熟果物に一手間加えた不思議食感のアイスバー

ウジエテリカは、宮城県で31店舗を展開するウジエスーパー店内で惣菜や寿司、ベーカリー商品の製造・販売を実施しています。また当社はウジエスーパー吉岡店をはじめ5店舗で店内直営カフェの「U-cafe」の運営もしています。生鮮売場を充実させ、お客様に喜んでいただく為に始めたのが「U-cafe」です。完熟の果物を最も美味しい状態で味わってもらえるようスムージーという価値に変えて転用したのが始まりです。その結果、今では食品ロス削減しつつ、果物売場の充実をさせる事が出来るようになりました。ロスが減った結果、さらに価格も転嫁出来るようになり、よりお客様に喜んでいただける事が可能となりました。今回、最優秀賞を受賞した「ぷるるん食感♪ 季節の葛(KUZU)バー」も、そんな取組から生まれた商品です。旬のフルーツに一手間加えて見ると、食べて美味しい、果物本来の美味しさをそのままに葛でコーティングした不思議食感のアイスバーにしました。もっちりとした食感を楽しめる半解凍でお召し上がりいただくのがおすすめです。季節毎に旬のフレーバーをお楽しみいただけます。調理ポイントとしては旬のフルーツの風味を知っていただくため、味を調整するための糖分や100%ジュースは必要最小限にとどめています。商品開発で苦労した

点としては、凝固剤と各フルーツによって出来上がりの固さが異なるのですが、完成した時に各商品が同じ固さとなり、少し溶けても芯棒から落ちない固さを見つけるには、何十回も試作を繰り返しました。また当商品は「当たり付き棒」もありまして、さらに袋のシールを集めていただく「U-cafe」商品と交換できるサービスも行っており、ワクワク感もありまして、食べて美味しい、集めて楽しい、大変ウレシイ商品となっています。「U-cafe」については今はフルーツに留まらず、店内の生鮮品を活用した季節の海鮮丼やミックスフライ定食など季節や旬に温度価値も加えたウジエでしか食べられないランチ定食メニューも提供を開始しており、店内の生鮮素材を味わえる「究極の試食スペース」としての体験価値も提供させていただいております。それらの取り組みはメディアでも多く取り上げられるようになり、お客様にも喜んでいただけるようになり、大変良い取り組みとなっています。私はウジエテリカのベーカリーバイヤーも兼任していますので今後はパンのランチメニューや「U-cafe」商品とパンのコラボ商品なども開発してみたいです。