



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2027

エントリーのご案内

お弁当・お惣菜大賞は

年2回の 開催になります!

「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。

2月開催

部門別アワード

弁当・惣菜部門など

表彰式

2027年2月

スーパーマーケット・トレードショーにて

7月開催

テーマ別アワード

地産地消・産学官連携など

表彰式

2027年7月

SMTSフレッシュ ソリューションにて

🍴 エントリー期間 🍴

2026年 7月7日～

2026年 9月15日



👑
エントリー
無料!

2026年 12月1日～

2027年 3月1日



www.obentou-osouzai.jp

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、いますぐお申し込みください!



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・お惣菜大賞2027

お弁当・お惣菜大賞は2027年より
新たなアワードを追加し、
2月・7月の年2回開催となります!

多彩なテーマ別アワードを新設し、ご当地商品や地産地消、産学官連携、
フローズン商品、健康志向商品など、より幅広い商品でエントリーが可能に
なります。自薦・他薦は問いません。奮ってエントリーください!



2027年
2月開催



2027年
7月開催



Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2027

部門別アワード



Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2027

テーマ別アワード

部門別アワード

弁当・惣菜・サラダ・麺など、
これまでのお弁当・お惣菜大賞を
引き継いだアワードです。

SMTS 2027 スーパーマーケット・トレードショー2027
スーパーマーケット・トレードショー
にて表彰式を予定

テーマ別アワード

従来の定番商品部門に、ご当地レシピの商品や
地産地消・産学官連携、健康志向など
さまざまなテーマで評価するアワードです。

SMTS SMTSフレッシュ ソリューション2027
FRESH SOLUTION 2027
スーパーマーケット・トレードショー フレッシュソリューション
にて表彰式を予定

2027年 予定スケジュール

2026年7月 7日～
2026年9月15日 エントリー期間

2026年10月中旬
一次審査
(書類選考)

2026年11月中旬
最終審査
(実食審査あり)

2027年1月中旬
結果発表

2027年2月中旬
表彰式
(SMTS2027会場)

2026年12月 1日～
2027年 3月 1日 エントリー期間

2027年3月下旬
一次審査
(書類選考)

2027年4月下旬
最終審査
(実食審査あり)

2027年6月下旬
結果発表

2027年7月下旬
表彰式
(SMTSフレッシュ
ソリューション2027会場)



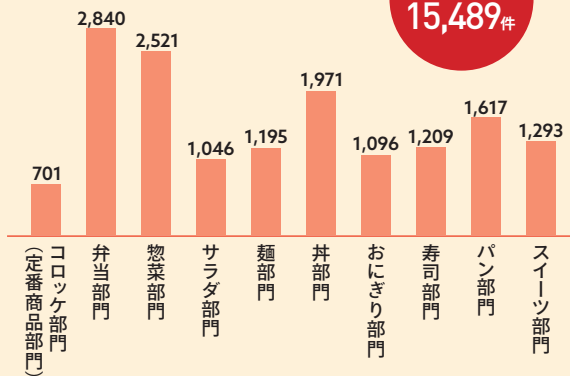
Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2027

お弁当・お惣菜大賞とは…

スーパーマーケットや専門店、コンビニエンスストア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。



■2026部門別応募件数



お弁当・お惣菜大賞 受賞のメリット

MERIT 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。



MERIT 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2027部門別アワード受賞商品は2月展・7月展にて、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
スーパーマーケット・トレードショー2027
2027年2月17日(水)～19日(金) 幕張メッセ
SMTSフレッシュソリューション2027
2027年7月28日(水)～30日(金) 幕張メッセ

MERIT 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2027選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2027」を発行し、スーパーマーケット・トレードショー2027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。

- Nスタ (TBS系列)
- めざましテレビ (フジテレビ系列)
- news evry. (日本テレビ系列)
- Mr.サンデー (フジテレビ系列)
- Live News イット! (フジテレビ系列)
- スーパーJチャンネル (テレビ朝日系列)
- 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。

- 2025年10月1日～2026年9月15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)

弁当	惣菜	サラダ	麺	丼
おにぎり	寿司	パン	スイーツ	


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 |
| 審査項目 7 値ごろ感(品質に対して適正な販売価格が設定されているか) | |

審査の流れ

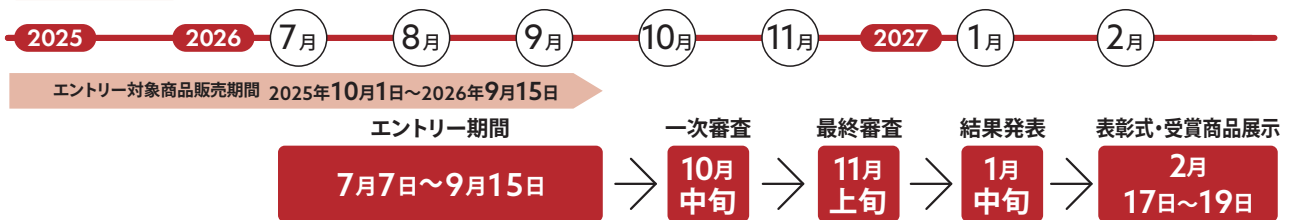
※審査結果については審査終了後事務局よりお知らせします。

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・他薦でエントリー。	ステルスリサーチによるエントリー 主催者委託調査員のステルスリサーチ(覆面審査)による商品評価。リサーチ対象企業(店舗)選定基準は一般消費者による推薦、店舗(商品)認知度等を総合的に判断して選出。		
一次審査	書類審査及び覆面審査の実施、最終審査は一次審査通過企業のみ実施。(※未入力がある場合、次の審査へ進めません。)			
最終審査	事務局及び審査委員による書類審査、実食審査等による最終選考。			
受賞・入選商品選出	最優秀賞 9部門・2業態ごとに最大1商品	優秀賞 9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	2025年10月1日(水)～2026年9月15日(火)までに販売された商品
エントリー期間	2026年7月7日(火)12:00～2026年9月15日(火)18:00まで 【一般消費者(生活者)推薦】2026年6月20日(土)～8月11日(火・祝)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/
スケジュール	





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、各テーマごとに評価基準を設け審査いたします。

- 商品の内容により、事務局の判断でエントリーテーマ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。

エントリーテーマ(自薦・他薦可)

ポテトサラダ	テーマ	サラダ部門の人気商品	ご当地	テーマ	地域で人気のご当地レシピによる商品開発
地産地消	テーマ	地域で流通している素材を利用した商品開発	産学官連携	テーマ	大学・高校・非営利団体等×民間企業連携での商品開発など
フローズンデリ	テーマ	トレーの移し替えなし(即食可能)商品限定	フローズン弁当	テーマ	トレーの移し替えなし(即食可能)商品限定
健康長寿	テーマ	本アワードのみ、書面による栄養成分表示掲載必須	食生活デザイン	テーマ	例：プロテイン増量、栄養バランスなど

審査項目

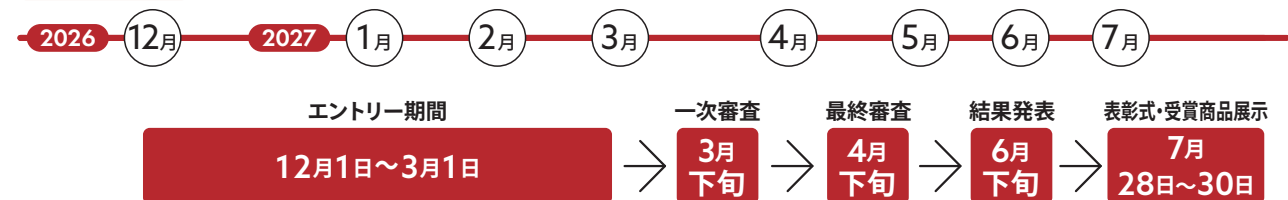
審査項目 1 おいしさ〈最終審査のみ〉	審査項目 2 テーマ または コンセプト
審査項目 3 原材料のこだわり	審査項目 4 調理法や味付け、作業効率のこだわり
審査項目 5 見た目(盛り付け方、彩り、容器・包装等)のこだわり	審査項目 6 オリジナリティ
審査項目 7 値ごろ感(品質に対して適正な販売価格が設定されているか)	審査項目 8 商品提案力 (実際の売場でのPOPや原料表示、包材へのキャッチコピー等のレベル評価)

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・他薦でエントリー。	ステルスリサーチによるエントリー 主催者委託調査員のステルスリサーチ(覆面審査)による商品評価。リサーチ対象企業(店舗)選定基準は一般消費者による推薦、店舗(商品)認知度等を総合的に判断して選出。
一次審査	書類審査及び覆面審査の実施、最終審査は一次審査通過企業のみ実施。(※未入力がある場合、次の審査へ進めません。)	
最終審査	事務局及び審査委員による書類審査、実食審査等による最終選考。	
受賞商品選出	最優秀賞 8テーマ・2業態ごとに最大1商品	優秀賞 8テーマ・2業態ごとにそれぞれ最大3商品
	こだわり原料賞 採点を元に事務局が商品を選出	こだわり製法賞 採点を元に事務局が商品を選出
		コスパ優秀賞 採点を元に事務局が商品を選出

エントリー

対象商品	販売された商品(販売期間は問いません)、開発中商品、コンセプト商品
エントリー期間	2026年12月1日(火)12:00～2027年3月1日(月)18:00まで 【一般消費者(生活者)推薦】2026年10月1日(木)～2027年1月24日(日)まで <small>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。</small>
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/
スケジュール	





Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2026

受賞後の反響

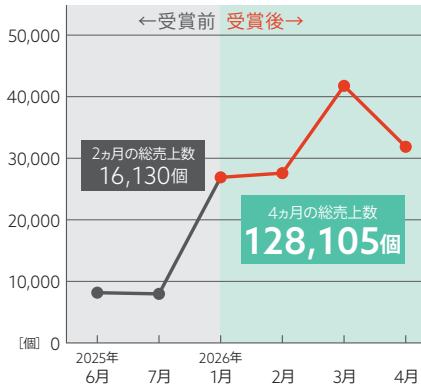
売上・認知度・モチベーションのアップ

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。

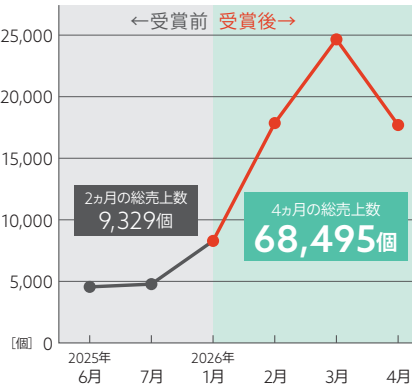
集計期間 受賞前：2025年6月～7月 受賞後：2026年1月～4月



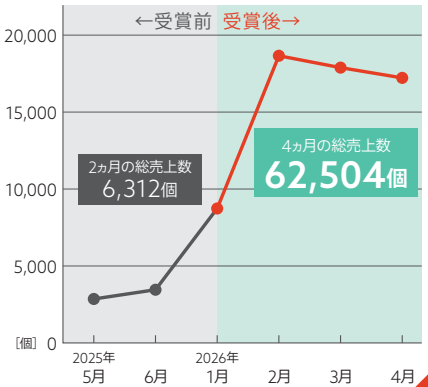
弁当部門



サラダ部門



おにぎり部門



Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2026

最優秀賞



受賞者インタビュー

惣菜部門

スーパーマーケット

北海道産ポテトの彩り塩糎オムレツ



株式会社
ライフコーポレーション
BIO-RAL商品部
チーフバイヤー
翼 美智様

身体にやさしくおいしい商品を、自信をもって提供したい

ライフコーポレーションの「ビオラル事業」は、“自然を感じる暮らし、もっと身近に”をテーマに、「Organic」「Local」「Healthy」「Sustainable」の4つのコンセプトに沿った商品開発と品揃えを心がけています。添加物についても自社で使用基準を設け、食品添加物を極力使用せず、原料はできるだけ有機や国産のものを活用し、食事を楽しみながらも健康に配慮できるような商品づくりに取り組んでいます。

惣菜商品の基礎調味料では、種子島のさとうきび粗糖、沖縄の海水で作った塩、有機栽培米の純米酢、木桶仕込み天然醸造国産丸大豆醤油、長期熟成有機味噌を使用しています。

「北海道産ポテトの彩り塩糎オムレツ」は、「野菜たっぷり、やさしいオムレツ」をテーマに、イースター向け卵料理として開発。洋風の味付け、たっぷり野菜、豊かな彩り、食べ応え、簡単な店舗オペレーションという

キーワードを立てました。調理は大変シンプルで、油調理した皮付きフライドポテトやズッキーニ、赤・黄パプリカに、塩こうじをベースに有機豆乳や野菜出汁、粉チーズで味付けした店内割卵液を合わせ、スチコンのコンモードで焼成。卵液と野菜の分量比は50:50にすることで、食感や食べ応え、彩りも良くなりました。

また、1回の製造が4パックと小ロットのため、夕方にもできたてを提供しやすいオペレーションとなっています。ただし、焼成工程では、芯温と程よい焼き目をつける温度・時間調整がなかなか上手いきませんでした。試行錯誤の中、クッキングシートをのせて焼成したところ、安定して程よい焦げ目がつくようになりました。

今後もビオラル事業のコンセプトを念頭に置きながら、グルテンフリーやヴィーガン商品もビオラル惣菜商品として開発していきたいと考えています。

寿司部門

スーパーマーケット

具!具!具! 本鮭入り海鮮丼(碧)



株式会社マミーマート
TOP!事業部
TOP!鮮魚部
副部長兼シニアバイヤー
小池 篤様

既存ヒット商品をトランスフォームで二刀流!

マミーマートでは、商品を開発して販売する時には、泣く子も黙る「商品開発会議」をクリアしなければなりません。この会議は、美食で知られる当社社長・岩崎も出席・試食し、厳しい審査が行われます。

今回受賞した海鮮丼は、この会議で再提出となった「ぶりの食べ比べ丼」と真逆の発想で開発した商品です。「ぶりの食べ比べ丼」は味の評価はいただきましたが、色味が悪く再提出となりました。そこで、とにかく「映える」商品を作ることになりました。当社には年間50万点以上売れる、売上No.1の寿司盛り合わせ「握り寿司12貫(碧)」という商品があります。この商品を握り寿司だけにしておくのはもったいないと考え、ほぼ全てそのまま海鮮丼として盛り付け直しました。「握り寿司12貫(碧)」の内容は、本鮭中トロ・赤身各1貫、生アトランティックサーモン、タイ、エビ、イカ、アジ、鯖たたき、ホッキ貝、ツブ貝、イクラ、玉子焼きの12種類12貫です。

海鮮丼では、酢飯が少し少ないだけで、あとはすべて一緒です。酢飯を入れた丼に、ネタの色味が被らないようにネタを並べ、イクラを回しかけ、玉子焼きをのせて完成です。オペレーションは握り寿司より多少かかりますが、トータルではほぼ変わりません。また、握りと同じネタなのに握りよりも豪華に見え、価格も握りと同じ価格にしたことで、価値がアップしました。

もちろん会議も一発合格です。結果的に厳しいアドバイスをいただけたおかげで最優秀賞を受賞することができ、大変感謝しています。

スーパーマーケットの売場には、まだまだ商品開発や生産性改善のヒントが眠っています。材料や商品は気づいてくれることを待っているはずですよ。

今後はアレルギーの心配がない商品を開発したいです。