

2019年1月10日（木）

「お弁当・お惣菜大賞 2019」受賞

～ 最優秀賞を2品が受賞 ～

弊社は『デリカテッセン・トレードショー2019』の主催者企画である『お弁当・お惣菜大賞 2019』において、下記部門で受賞・入賞を果たしました。今年度は「生鮮即食商品」でも最優秀賞を受賞しました。

【お弁当・お惣菜大賞 2019 年入賞商品】

<総菜部門>

受賞	エントリー部門	商品名	販売期間
最優秀賞	寿司部門	秋を味わう2種のさんま箱寿司(炙り・蒲焼)	8月～10月
入選	丼部門	牛すき焼重(アンガス黒牛使用)	通年
入選	弁当部門	彩り旬彩御膳	3月～5月
入選	総菜部門	ポルチーニ薫る茸入りクリームコロッケ	9月～11月
入選	惣菜部門	北海道産グリーンアスパラクリームコロッケ	5月～8月
入選	麺部門	博多とんこつ風汁なし麺	催事時期のみ

<生鮮即食商品>

最優秀賞	サラダ部門	3種のきのこのサラダ	9月～11月
特別賞	サラダ部門	揚げなすとみょうがのサラダ	8月～10月

このデリカテッセン・トレードショー2019は、2019年2月13日(水)～15日(金)に幕張メッセで開催されます。受賞・入選商品は、開期中に展示が行われ、最優秀賞は2月13日に幕張メッセでの表彰式で表彰されます。

受賞・入賞した商品は、全国53,000余りのエントリーの中から選ばれました。なお、今回の受賞・入選商品は、一部商品を除いて2月20日(水)～22日(金)の3日間の新聞折り込みチラシにて、訴求する予定です。

弊社は今回の受賞を励みに、今後もお客様に「おいしい」と喜んでいただける商品の開発に努めてまいります。

受賞・入選商品の紹介

1. 最優秀賞



(1) 寿司部門

「秋を味わう2種のさんま箱寿司（炙り・蒲焼）」

「さんま」は脂ののった「三陸沖産」の厳選した原料を使用しています。最後まで美味しく召し上がっていただけるように、酢メの「炙りさんま」と甘辛ダレで仕上げた「さんまの蒲焼」の2種を盛り込み、飽きのこないようにしています。



(2) 生鮮即食商品（サラダ部門）

「3種のきのこのサラダ（青果）」

秋に食べたくなる「きのこ」の香りとうまみを引き出すために素揚げにし、彩りとして「パプリカ」「アーリーレッド」をトッピングしました。「きのこ」は、「マッシュルーム（ブラウン・ホワイト）」「舞茸」「ぶなしめじ」を使用することで旨みを引き出しています。



2. 特別賞



「揚げなすとみょうがのサラダ（青果）」

夏に食べたくなる「なす」を素揚げにし、香りの良い「みょうが」と合わせることで、さっぱりと仕上げています。使用する野菜は全て店舗で販売している商品を店内でカットしているので、シャキシャキ感が違います。



3. 入選



(1) 「牛すき焼重(アンガス牛使用)」



精肉部門で評判の「アンガス黒牛」を、醤油感をしっかり残しながらもすっきりした味付けに仕上げたタレで煮込んで盛り付けました。

(2) 「彩り旬彩御膳」



ブラックタイガーを使用した「えび天」をダイナミックに1尾盛り込んでいます。その他にもヒレカツや煮物等をバランス良く合わせています。

(3) 「ポルチーニ薫る茸入りクリームコロッケ」



世界3大「きのこ」の一つである「ポルチーニ」のペースト、3種のきのこ(エリンギ・ぶなしめじ・ひらたけ)を併せました。さらに、当社自慢の「北海道産牛乳(サツラク)」を使用することで、茸の風味と食感を出しながら、さっぱりとした後味の良いクリームに仕上げています。

(4) 「北海道産グリーンアスパラガス クリームコロッケ」



カットした「北海道産グリーンアスパラガス」を盛り込み「北海道産牛乳(サツラク)」を使用したほんのりグリーンのクリームと合わせることで、グリーンアスパラガスの風味・食感を感じていただけるようにしました。

(5) 「博多とんこつ風汁なし麺」



九州フェアで販売した商品です。とんこつラーメンのような見た目に仕上げ、味付けもとんこつラーメンのこくを再現しています。

以上