

2021年1月12日（火）

「お弁当・お惣菜大賞 2021」受賞

～ 優秀賞・入選を受賞 ～

当社は『デリカテッセン・トレードショー2021』の主催者企画である『お弁当・お惣菜大賞 2021』において、下記部門で受賞・入選を果たしました。

【お弁当・お惣菜大賞 2021 年入賞商品】

受賞	エントリー部門	商品名	取り扱い部門	販売期間
優秀賞	麺部門	とんかつ&ミートソースパスタ (釧路名物スパかつ)	総菜部門	催事時期のみ
優秀賞	寿司部門	3種の本鮪が入ったまぐろづくし	総菜部門	通年週末のみ
優秀賞	サラダ部門	バルサミコ酢で食べる秋のいちじくサラダ	青果部門	秋期限定
優秀賞	ベーカリー部門	たっぷりチーズとトマトの旨味溢れるシカゴピザ	ベーカリー部門	催事期週末のみ
入選	中華点心部門	こらたっぷり黒豚パオズ	総菜部門	催事時期のみ
入選	弁当部門	さわら西京焼の和彩御膳	総菜部門	催事時期のみ
入選	丼部門	牛ばら肉の甘辛炒め&たっぷり野菜のプレート	総菜部門	催事時期のみ
入選	寿司部門	ぎっしり詰まった北海道産帆立を楽しむ太巻	総菜部門	催事時期のみ
入選	寿司部門	海の幸たっぷり海鮮重	総菜部門	催事時期のみ
入選	サラダ部門	グレープフルーツとほたてのサラダ	青果部門	催事時期のみ

このデリカテッセン・トレードショー2021は、2021年2月17日(水)～19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ます。

受賞・入選した商品は、全国40,000余りのエントリーの中から選ばれました。なお、今回の入賞商品は、一部商品を除いて2月24日(水)～26日(金)の3日間の新聞折り込みチラシに掲載する予定です。

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】

※写真はイメージです

1. 優秀賞



(1) 麺部門

「とんかつ&ミートソースパスタ（釧路名物スパかつ）」



北海道フェアに合わせ、釧路のご当地グルメ「スパかつ」を参考に開発しました。総菜部門としては初めて生パスタを使用し、モチットしつっ弾力のある食感にこだわりました。とんかつの肉は、精肉部門で販売している商品を使用しています。

(2) 寿司部門

「3種の本鮭が入ったまぐろづくし」



「鮭好きな方を1パックで幸せにする！」を開発コンセプトに、本鮭（中トロ・赤身・炙り）、トロびんちょうまぐろ、めばちまぐろ、きはだまぐろの4種類を盛り込みました。本鮭は栄養豊富な地中海産のものを厳選しています。また、炙りの中トロは1本1本「薫焼き」で香ばしく、風味豊かに焼き上げています。

(3) サラダ部門

「バルサミコ酢で食べる秋のいちじくサラダ」



「いちじく」と「バルサミコ酢」でサラダを召し上がっていただきたいとの思いで開発しました。「いちじく」の優しい甘みと食感を活かすため、ドレッシングの選定に苦労しましたが、風味豊かなモデナ産の「バルサミコ酢」とシチリア産のレモンを使った「塩レモンオリーブオイル」に出会いようやく商品化に漕ぎつきました。「いちじく」との相性が良い「パプリカ」「きゅうり」「アーリーレッド」「モッツァレラチーズ」「ペッパーポーク」と一緒にお召し上がりください。

(4) ベーカリー部門

「たっぷりチーズとトマトの旨味溢れるシカゴピザ」



溢れんばかりにたっぷりと入れた 4 種類のチーズ（モッツァレラ・エメンタル・エグmont・ゴータ）と玉ねぎ・ズッキーニ・赤ピーマンが入った甘味と酸味のバランスが良いトマトソースとの相性が抜群です。最後まで飽きずに召し上がっていただけるように、チーズとトマトソースの分量に試作を重ねました。チーズとトマトソースの色合いも楽しめるように仕上げました。

2. 入選



(1) 「ニラたっぷり黒豚パオズ」



野菜はすべて国産を使用し、化学調味料不使用で作っています。中の具材が見え、具材の味を邪魔しないように半透明の皮を開発しました。

(2) 「さわら西京焼の和彩御膳」



「いろいろなおかずを少しずつ楽しみたい」というお客様の声を参考に開発しました。さらに、女性社員にも実際に試食してもらい、商品の組み合わせを考えました。主菜の肉・魚に加え、パン粉の付いていない商品、甘味などを盛り込み最後まで飽きずに召し上がって頂けるように仕上げました。

(3) 「牛ばら肉の甘辛炒め&たっぷり野菜のプレート」



「お肉だけでなく、野菜も一緒に摂りたい」というお客様のご意見を参考に開発しました。牛ばら肉は、鉄板で焼き上げることで肉の旨味、香ばしさを感じられるようにしています。お肉と野菜をバランス良く盛り込み、見た目も鮮やかに仕上げています。

(4) 「ぎっしり詰まった北海道産帆立を楽しむ太巻」



「酢飯より具材が多い」をコンセプトに開発しました。帆立は、国産の帆立を食べ比べし、食感・旨味・甘みの良い北海道産を選び、素材そのものを楽しめる太巻にしました。1パックあたり、酢飯 90g に対して帆立 100g を巻いています。さらに、食べやすいように大葉を入れることで全体の味のバランスを整えました。

(5) 「海の幸たっぷり海鮮重」



北海道の旅行気分を味わえるように、「北海道を満喫できる豪華な海鮮重」をテーマに開発しました。ご馳走ネタで人気の「ずわい蟹」「いくら」「うに」「帆立」をたっぷり使用しています。ずわい蟹は国産の紅ずわいを使用し、いくら、帆立は北海道産のものを使用しています。

(6) 「グレープフルーツとほたてのサラダ」



「グレープフルーツ」を使用した、さっぱりと召し上がって頂ける商品として開発しました。グレープフルーツの酸味とほのかな苦みに負けないように、鮮魚部門で販売している甘味がある「北海道産ほたて」を合わせ、大人に満足していただける味に仕上げました。

※ 写真はイメージです。

以上