

2023年1月11日

「お弁当・お惣菜大賞 2023」で最優秀賞受賞

～受賞・入選の9品は2月22日から3日間販売予定～

全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、専門店がエントリーする「お弁当・お惣菜大賞 2023」において、14,286 件のエントリー商品の中から、サミットの9つの商品が受賞・入選を果たしました。今回は、青果、鮮魚、精肉、総菜、ベーカリーの全ての部門から商品が選ばれ、その内2アイテムは「最優秀賞」を受賞しました。

【お弁当・お惣菜大賞 2023 受賞・入選商品】

受賞	エントリー部門	商品名	取扱い部門
最優秀賞	各国料理	鶏かた肉と5種野菜の本格グリーンカレー	精肉
最優秀賞	サラダ	10回振って食べる！春菊とかぶとみかん・塩麹ドレ	青果
入選	サラダ	金柑と紅茶鴨スモークのサラダ(シーザードレ)	青果
入選	寿司	店内漬け込み大東寿司(漬けにぎり)	総菜
入選	巻寿司	ゴロツとアボカドとプリプリえびが入った寿司サンド	総菜
入選	惣菜	アーサー入り若鶏ももから揚	総菜
入選	麺	レンジで簡単 イカ墨パスタ	鮮魚
入選	パン	ミルクデニッシュ	ベーカリー
入選	パン	手作りりんごパイ	ベーカリー

「お弁当・お惣菜大賞 2023」は、お弁当・お惣菜など中食産業の最新情報を発信する展示会「デリカテッセン・トレードショー2023」の主催者企画です。トレードショーは、2023年2月15日(水)から17日(金)に幕張メッセで開催され、会期中には受賞商品の展示も行われます。

また、受賞・入選した9商品は、2月22日(水)から24日(金)に、チラシ掲載予定です。

◆ 受賞・入賞商品の紹介 ※写真はイメージです

1. 最優秀賞



(1) 各国料理部門「鶏かた肉と5種野菜の本格グリーンカレー」



【通常価格：100gあたり 158円
(税込 170.64円)】

鶏肉の希少部位である「かた小肉」や、パプリカ、ズッキーニ、ナス、しめじ等を、本場タイで製造したハーブ入りカレーソースで煮込んだ本格グリーンカレーです。

(2) サラダ部門「10回振って食べる！春菊とかぶとみかん・塩糍ドレ」



【通常価格：158円 (税込 170.64円)】

程よい甘さと酸味のみかんが、春菊とかぶの旨味や食感によく合います。塩糍の甘味と柚子の香りが引き立つ添付のドレッシングをかけることで、春菊の苦みがまろやかになり、素材本来のおいしさがより味わえます。

2. 入選



(1) サラダ部門「金柑と紅茶鴨スモークのサラダ (シーザードレ)」



【通常価格：258円（税込278.64円）】

紅茶エキスを加えた合鴨の風味と旨味が、薄切りの金柑の甘味と酸味によく合います。濃厚なチーズの味わいが楽しめる添付のシーザーサラダドレッシングでお楽しみください。

(2) 寿司部門「店内漬け込み大東寿司 (漬けにぎり)」



【通常価格：498円（税込537.84円）】

「三陸沖産天然ひらめ」、「まぐろ」、「北海道産帆立」等を、店内で漬け込んで仕上げています。日高昆布と超特選たまり醤油のコクを効かせたタレの自然な甘さが、素材本来の旨味を引き立たせます。

(3) 巻寿司部門「ゴロツとアボカドとプリプリえびが入った寿司サンド」



【通常価格：398円（税込429.84円）】

青果売場のアボカドをふんだんに使った海鮮サラダ寿司サンドです。アボカドとえびに絡めたタルタルソースがご飯にもよく合います。

(4) 惣菜部門「アーサー入り若鶏ももから揚げ」



【通常価格：100gあたり 208円
(税込 224.64円)】

沖縄の料理店のメニューを参考に開発しました。衣に「あおさ」をたっぷり練り込んだ、見た目と風味が特徴的な商品です。ジューシーな鶏もも肉と、香り高いあおさの風味が相性抜群です。

(5) 麺部門「レンジで簡単 イカ墨パスタ」



【通常価格：398円 (税込 429.84円)】

電子レンジで加熱するだけで本格的なイカ墨パスタが完成します。ワイン、おろしにんにく等で仕上げたイカ墨ソースをパスタに絡め、イカの輪切りをたっぷりトッピングしました。添付のオリーブオイルをかけることで、より滑らかに食べやすくなります。

(6) パン部門「ミルクデニッシュ」



【通常価格：128円 (税込 138.24円)】

優しい甘さでミルクの香りが漂う、プリン型のかわいらしいデニッシュです。型に入れて焼き上げることで、外はカリッと、中はふんわりとした食感に仕上げました。

(7) パン部門「手作りりんごパイ」



【通常価格：598円 (税込 645.84円)】

サクサクとしたパイ生地とゴロツとしたりんごが、滑らかなカスタードクリームと相性抜群です。ふじりんごを1/3にカットしたものを4個使用しているため、りんご本来の食感が楽しめます。

以上