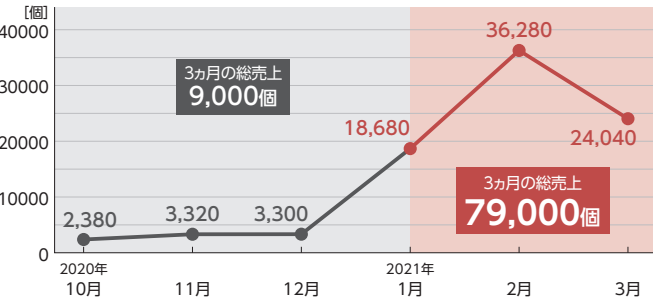


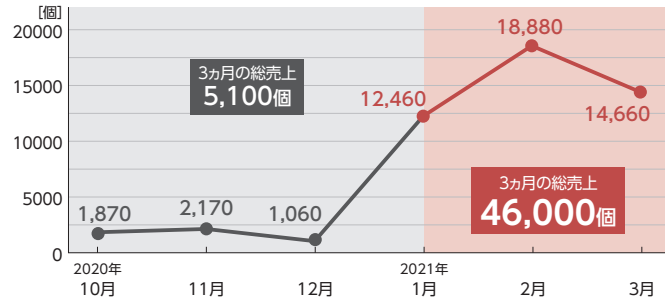
結果発表後の各受賞企業の宣伝やメディアでの露出により、商品の認知度が向上し販売数が顕著に伸びました。

集計期間 受賞前：2020年10月～12月 受賞後：2021年1月～3月

商品 A 弁当部門受賞



商品 B スイーツ部門受賞



最優秀賞 受賞者インタビュー

定番商品部門 (中華点心部門) スーパーマーケット

(株) 静鉄ストア

駿河湾産桜海老使用  
ふわ旨! さくたま

桜海老×中華で“地産思送”



静鉄ストアでは、地元食材を使用し、生産者から販売者、お子さまから年配者まで幅広いお客様に“美味しい・楽しい”を感じて頂くため「地産思送」という考えのもとに品揃えを強化しています。

今回受賞した「駿河湾産桜海老使用 ふわ旨! さくたま」は、中華の“かに玉”の蟹の代わりに地元で獲れた駿河湾産桜海老を使用した商品です。静岡県民が誇りとする地元の“桜海老”と静岡県朝霧高原産卵を使用した本格的なかに玉を開発しました。富士吉原店では調理に中華鍋を使用することで、表面はサクッと、中はフワッと仕上がりが、ホール上の玉子焼きを切った際に扇状になることで見栄えも良くなります。玉子焼きの具材は、竹の子や椎茸、ねぎ、カニカマ、野菜など全て静岡県産です。卵にはカニカマと卵白、味付けは鶏ガラスープのみです。

そして、最後に桜海老の素揚げをトッピングします。素揚げすることで鮮やかな色となり、香ばしさや甘みも増し、かに玉の品格もレベルアップできました。シンプルな原料ですが、自然由来の調味料と良い素材を使用することで、飽きの来ない味わいに仕上がっています。

株式会社静鉄ストア  
商品部 デリカ課 課長  
石原 直郎 様



弁当部門 CVS・専門店 ほか

(株) 徳

小箱会席 千鳥

ご家庭に料亭仕立ての  
おもてなしをお届け



徳(のり)の商品づくりの考え方は、「お客様が望むものを作る」です。当商品はコロナ禍に開発・発売した商品であり、「お家でも少し贅沢なものが食べたい」「ちょっとずつ美味しいものが食べたい」というお客様の要望に応えるため開発しました。美味しさも然ることながら、高級感があり、手軽さや便利さを重視し、当店の人気献立20品目を詰め込みました。発売以来、家庭や企業での会議弁当として大変支持を頂いています。

大阪料理を主とする徳では、鰹節と昆布の出汁をベースにした薄味で味付けをし、素材の味を活かし味のバランスを考えて献立を決めています。また、出汁と調味料との黄金比により、時間が経っても味が薄くならず美味しく食べられるように調整しています。当商品の献立の一つでもある大阪ならではの「半助大根」という料理は、焼いた鰹の頭で出汁を取ってじっくりと煮込んで炊き合わせの一つにし、「大阪らしさ」を取り入れています。さらに米も炊飯用、寿司用とそれぞれに合う米を別々で仕入れ、3日以内に精米した米を使用しています。

パッケージ、ネーミングに関しては、デザイナー社員が100近くの案を出し、女性社員の意見も取り入れながら決定していきます。今後もリーズナブルでお客様に選ばれた商品を開発していきたいです。

株式会社徳  
営業企画  
蘆田 裕哉 様



おにぎり部門 スーパーマーケット

(株) マルト

店内手作りおにぎり  
又兵衛しまほっけ

地元のおいしさで、  
地元を笑顔にしたい



“いわき市のおいしいものを、地元の方にもっと知ってもらいたい”、そして“笑顔にしたい”という思いから「店内手作りおにぎり 又兵衛しまほっけ」を開発しました。原料の米は、厳しい基準で選ばれたいわき産コシヒカリ「プレミアムいわきライキ」を使用。あえて糠の風味が残るように洗米することで、炊き上がりの米の芳ばしさと旨味を引き出しました。炊飯は特別に店内ガス釜炊飯をしています。

中具には、縮ぼっけをいわきの銘酒「又兵衛」の酒粕で漬け、干しのひと手間を加えた鮮魚売場人気商品を採用し、店内で焼き、手でほぐして使用します。脂のりの良いぼっけを使用しているため、腹身と背身、尾身をバランスよく混ぜ合わせます。

おにぎりを覆う海苔は、旨味と香りが高く、歯切れの良い厳選した宮城県産の海苔を採用しました。また、海苔の良さを最大限楽しめられるように、直巻きにせず、手巻きでの提供としました。

一番苦労した点は、おにぎりを握る固さです。東京・浅草のおにぎり専門店として「ミシュランガイド東京2021」でビブグルマンにも選ばれた「おにぎり 浅草 宿六」の三浦洋介氏に、炊飯や握り方、シャリと海苔の関係、おにぎりと具材の相性などをご指導頂きました。握ったおにぎりは、そのままでは崩れませんが、口に入れたときにほぐれるように絶妙な塩梅で握っています。

株式会社マルト商事  
商品本部 デリカ本部  
おにぎり職人  
猪狩 智 様



デリカテッセン・トレードショー 主催者企画



Bento and Prepared Meal Awards  
お弁当・惣菜大賞2022

www.obentou-osouzai.jp



エントリーのご案内

「お弁当・惣菜大賞」とは、お弁当・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。

自薦・他薦は問いません。優れたお弁当・惣菜等がありましたら、いますぐお申し込みください!

応募締切 2021年 9月30日[木]

2業態 11部門でエントリーを募集!

エントリー無料!

2業態

スーパーマーケット

CVS・専門店 ほか

11部門

タイ・ベトナム料理部門 (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

祭事・催事 部門





# Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2022

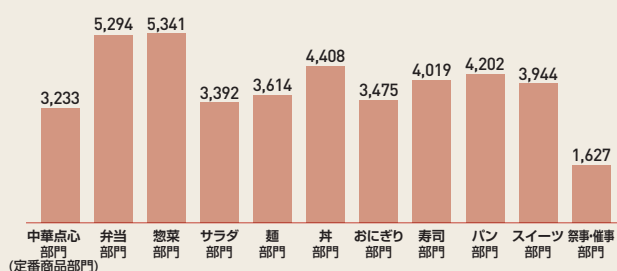
エントリーのご案内

応募締切: 2021年9月30日[木]

## 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。

■部門別応募件数 2021年応募総数: 42,549件



## 受賞のメリット

### 1 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。



### 2 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2022受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2022にて、商品もしくはパネル展示を行い、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2022 2022年2月16日(水)～2月18日(金)幕張メッセにて開催

### 3 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2022選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2022」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2022来場者へ配布します(予定)。



様々なテレビ番組に取り上げていただいています。

日本テレビ系 「News every」  
TBS系 「Nスタ」「あさチャン!」  
フジテレビ系 「めざましテレビ」  
「Live News イット!」



※ 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」「CVS・専門店 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・お惣菜大賞2022の定番商品部門は「アジア料理」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

※2020年10月1日～2021年9月30日までの間に販売された実績があることが条件です。  
※祭事・催事部門については、祭事・催事向けに販売された商品を対象とします。(例:クリスマス、七夕、運動会等)  
※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。  
※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)

タイ・ベトナム料理 (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
				祭事・催事 部門

## 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
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・CVS・専門店などから自薦・他薦・生活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。
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	最優秀賞 11部門・2業態ごとに最大1商品	優秀賞・特別賞 11部門・2業態ごとにそれぞれ最大3商品	入選 最終審査を経て入選した商品
-----------	--------------------------	---------------------------------	---------------------



## エントリー

対象商品	2020年10月1日(木)～2021年9月30日(木)までに 販売された商品
受付期間	2021年7月20日(火)12:00～2021年9月30日(木)18:00まで
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。 <a href="http://www.obentou-osouzai.jp/">http://www.obentou-osouzai.jp/</a>

