

日本食糧新聞社主催「第15回惣菜・べんとう グランプリ2024」 金賞20品の中からデリカ総合金賞の1社と最高評価金賞10品が決定 4月10日(水)の「ファベックス2024」にて授賞式と事例セミナーを開催

株式会社日本食糧新聞社（本社：東京都中央区、代表取締役会長CEO：今野正義、代表取締役社長：杉田尚、以下 当社）は、「第15回惣菜・べんとうグランプリ」の最終審査を昨年12月13日に実施し、応募総数1,387品の中から8部門で金賞20品、優秀賞49品など181品を選定しました。さらに、デリカ総合金賞の1社と総合評価が高かった8部門10品を「最高評価金賞」に決定し、4月10日(水)の「ファベックス2024」(主催:当社、会場:東京ビッグサイト)で授賞式と受賞企業による商品開発事例セミナーを開催いたします。

なお、「第15回惣菜・べんとうグランプリ」金賞受賞商品は、4月10日（水）～4月12日（金）まで、同会場にて展示し、一部販売いたします。



2022年惣菜(中食)市場は過去最高の10兆4,652億円に成長 ※

惣菜(中食)市場は、コロナ禍前の2019年の10兆円3,200億円を1.6%上回り過去最高の市場規模になりました。業態別では食料品スーパーが躍進。市場規模が3兆円を超え2019年比で112.4%と大きく成長しました。その背景としては少子高齢化と単身世帯の増加による、家庭での調理作業の減少と消費者の惣菜へのニーズの高まり。そのニーズに対応する事業者が提供する惣菜・べんとう類の品質・付加価値の向上があります。

※一般社団法人日本惣菜協会「惣菜白書2023年」より

利便性・価格訴求型の惣菜からプチ贅沢が楽しめる高付加価値化型の惣菜へ

2020年からのコロナ禍により消費者の行動は制限され、その結果求める食のスタイルは大きく変化しました。惣菜においても、価格は少し高くても、家庭でおいしいものを食べたい、プチ贅沢のニーズの高まりに事業者も対応してきました。『惣菜はスーパーマーケットの主役に発展した。外食専門店の匹敵する本格的な品質を提供し始めている。惣菜は料理のオリジナリティを打ち出し、オンリーワンの差別化、独自のストアブランドを確立できる商品である。』と、惣菜・べんとうグランプリ審査委員長、惣菜サミット名誉会長 小平昭雄氏は述べています。

【デリカ総合金賞】

株式会社平和堂

【最高評価金賞の受賞一覧(企業名:商品名)】

●「わが社自慢の惣菜・べんとう部門」

- ケイプランニング 「塩麹仕立ての鶏唐揚げも入った贅沢かつおめし御膳」
- ニコニコのり株式会社 「海苔弁 極」(銀鮭の塩焼)
- ワオ株式会社 「まるやかジューシー黒酢鶏」

●「健康・ヘルシー部門」

株式会社マルダイ 「秋田栄養短期大学×(株)マルダイ共同開発 んめえものもりっとびんバ重」

●「祭事・イベント部門」 株式会社エイチ・ツー・オー食品グループ 「オトナノNIKU”宝石箱」

●「地方食材・調理法部門」 株式会社マルト商事 「又兵衛酒干しまほっけと活メ穴子飯」

●「駅弁・空弁部門」 株式会社桃中軒 「抹茶あじ寿司」

●「デリ・ベーカリー&スイーツ部門」 株式会社ユニバース 「ケーキのようなとろけるフレンチ(白)」

●「ロングライフ・冷凍食品部門」

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー 「冷凍駅弁アソートセット」

●「アジア部門」 株式会社阪急デリカアイ 「参鶏湯」

デリカ総合金賞



会社名：株式会社平和堂

受賞理由：惣菜・べんとうグランプリ」では2012年から受賞を重ね、受賞回数は合計25回でトップを記録。滋賀県を中心にドミナント展開し、地域に欠かせない総合スーパーとしての地位を築いている。消費者がスーパーに期待する惣菜を实实在に提供し続けており、その商品力には定評がある。



人気商品一例：手づくりお好み焼（豚玉）

価格：398円（税抜き）

商品紹介：同社の改革例で近年、売上げが急拡大した成功事例トップの商品が「鉄板焼」シリーズの同品。同店のお好み焼がほかと決定的に違うのは「キャベツ」だ。一般的なお好み焼は約120gのキャベツを使っているのに対して同品は約175gと、総重量の半分以上がキャベツ。ぎっしり詰まったキャベツとしっかりとふわとした独特の口当りの生地は、お好み焼の概念を超える逸品だ。

最高評価金賞の一覧

●わが社自慢の惣菜・べんとう部門



会社名：ケイプランニング

料理名：塩麴仕立ての鶏唐揚げも入った贅沢かつおめし御膳

価格：1,185円（税抜き）

商品紹介：6ヶ月間、カビ付けと天日干した風味高い本枯節と、香り高い花かつおを惜しみなく使用するこだわり。健康を意識しながらおいしく満腹になりたいというニーズに応え、ボリュームはあるがカロリー控えめに設計。低カロリーの鶏むね肉を使い、塩麴、焼きアゴだし、酒で作ったオリジナルのタレに漬け込み、うまみを最大に引き出している。世界一成長の早い「ファルカタシンゴン」を使用した環境に優しい容器を使用。



会社名：ニコニコのり株式会社

料理名：海苔弁 極（銀鮭の塩焼き）

価格：1,000円（税抜き）

商品紹介：「海苔屋の海苔にこだわった海苔弁」として開発。通常は、刻み海苔にすることがない高品質な海苔を同品専用特別に加工し、海苔屋だからこそ実現できる贅沢な量の海苔を使用している。豊かな甘味とほどよい粘りのある新潟県産コシヒカリ使用のご飯は、炊飯から放冷を調整し、海苔が吸収する水分も考慮しておいしく食べられるように配慮。銀鮭は海苔弁用として大ききやカット方法にこだわった特別加工のものを使用している。



会社名：ワオ株式会社

料理名：まろやかジューシー黒酢鶏

価格：650円（税抜き）

商品紹介：自家製の黒酢鶏を彩り豊かな副菜と2種のご飯で楽しむ弁当。黒酢鶏は柔らかくジューシーに仕上げた鶏肉に、まろやかな酸味の黒酢とほどよい甘さの甘酢ソースをたっぷり絡めている。広い客層に対応するようなビジュアルを意識し、がっつりとした食べ応えがある仕立て。メインに鶏肉を据えることで、平日のランチタイムに手に取りやすい価格に抑えつつ、会議などの席にも利用しやすいように高級感・豪華さを円演出している。

●健康・ヘルシー部門



会社名：株式会社マルダイ
料理名：秋田栄養短期大学 × 株式会社マルダイ共同開発
んめえものもりっとビビンバ重

価格：598円(税抜き)

商品紹介：「スマートミール 健康な食事・食環境」を準拠(エルネギー「しっかり」、PFCバランス=P17%、F28%、C55%、野菜等重量 143g、食塩相当量3.3g)し、「おいしくて減塩」を実現した弁当。ご飯に十八穀を混ぜて食物繊維やミネラル、ビタミン摂取にも配慮。重量感があり満足度も高い。秋田県では、県民の塩分の摂りすぎや野菜不足が課題となっており、改善のための取り組みが実施されている。それらを背景に開発。

●祭事・イベント部門



会社名：株式会社エイチ・ツー・オー食品

料理名：オトナの“NIKU”宝石箱

価格：880円(税抜き)

商品紹介：常温でも食べられる寿司商品として企画。「いつも家事や仕事、子育てをしているオトナ女子に食べてほしい」をコンセプトに、「大人のひな祭り」「私のためのご褒美ごはん」をテーマに開発した。ネタに肉のデリを採用したばらちらし寿司で、彩り豊かな副菜(野菜類など)をバランスよく盛り込み、ヘルシー感のある女性が喜ぶビジュアルに仕立てている。コンパクトサイズまの容器を採用しながらも、ずっしりとした重さを感じる。

●地方食材・調理法部門



会社名：株式会社マルト商事

料理名：又兵衛酒干しまほっけと活メ穴子飯

価格：598円(税抜き)

商品紹介：「地元のおいしいものをもっと知ってもらい、笑顔になってほしい」と開発。弁当で地元の魅力を発信し、農林水産物消費拡大に貢献することで恩返しをしたいという思いが込められている。「又兵衛」は、福島・いわきの地酒の名前で、その酒粕で酒干したシマホッケを使っている。塩味のシマホッケと活け締めアナゴの甘辛味とのバランスがよく、最後まで飽きさせない。コメは福島県のブランド米を使用。

●駅弁・空弁部門



会社名：株式会社桃中軒

料理名：抹茶あじ寿司

価格：1,278円(税抜き)

商品紹介：静岡県近海のアジと、静岡県といえば万人が思い浮かべる「お茶」「ワサビ」を組み合わせた寿司商品。静岡県産抹茶・てん茶、伊豆天城産生ワサビと茎の塩漬けなど、静岡の代名詞を一折に詰め込んだ。アジは特製の酢で締めた後に昆布のうまみを染み込ませている。2003年から販売の同社人気ナンバーワン駅弁「港あじ鮨」をベースにプレミアム感を付加して発売。お土産商品として、40歳以上の観光客がターゲット。

最高評価金賞の一覧

●デリ・ベーカリー & スイーツ部門



会社名 : 株式会社ユニバース
料理名 : ケーキのようなとろけるフレンチ (白)
価格 : 358円 (税抜き)

商品紹介 : 「特別感のあるフレンチトースト」をコンセプトに、「家庭のちょっと贅沢なデザート・おやつ」を狙いとしている。一口食べたときに「とろける～」と幸福感に包まれ、写真を撮ったり、おしゃべりをしながらゆっくり楽しく味わうシーンを想像して開発。昨今の牛乳大量廃棄の危機や農林水産省の「NEWプラスワンプロジェクト」といった時流を受け、牛乳の消費拡大につながる取り組みとしての側面もある。

●ロングライフ・冷凍食品部門



会社名 : 株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー
料理名 : 冷凍駅弁アソートセット

価格 : 4,334円 (税抜き)

商品紹介 : 冷凍の「チキン弁当」「とりめし」「深川めし」がそれぞれ2個ずつ計6個入っているセット。人気の駅弁を購入できない地域でも通販で取り寄せられ、いつでも手軽に楽しめる。通常の駅弁とは違い、電子レンジ対応の容器を使用。電子レンジ加熱によって出る余分な水分は木の容器が吸い取る、ご飯はポロポロにならないように加水量を増やした上で保水力を高める製剤を使用するなど、冷凍弁当としての工夫が施されている。

●アジアン部門



会社名 : 株式会社阪急デリカアイ

料理名 : 参鶏湯

価格 : 498円 (税抜き)

商品紹介 : 「レンジで簡単に本格おかずができる」をコンセプトにした「ワンディッシュ・デリ」シリーズから新しく「世界のワンディッシュ・デリ」を発売した。その中から、日本人にも人気の参鶏湯 (サムゲタン) をレンジで手軽に調理できる、1人前サイズで商品化。100g以上の食べ応えある鶏肉のボリュームと、本格的な味の再現にこだわったスープに自信を持つ。容器は衝撃にも強い耐寒・耐熱に優れた低発泡素材を使用。

金賞受賞商品の紹介

●わが社自慢の惣菜・べんとう部門

株式会社パン・パシフィック・インターナショナル・ホールディングス	【R指定?】焼酎に合いすぎる葉わさびポテトサラダ	248円 (税抜き)
株式会社マミーマート	美味し肩ロース焼豚のおつまみセット	498円 (税抜き)
株式会社明治屋	出汁巻きと焼き鳥重	599円 (税抜き)
株式会社ヤマナカ	はみ出し丼 (高知県産生姜使用三元豚ロース生姜焼)	698円 (税抜き)
株式会社ユニバース	これぞ青森のはらこ飯	598円 (税抜き)

金賞受賞商品の紹介

●健康・ヘルシー部門

マルコム株式会社	ケールとキヌアの味噌チーズサラダ	450円（税抜き）
----------	------------------	-----------

●駅弁・空弁部門

株式会社崎陽軒	お赤飯弁当	973円（税抜き）
株式会社花善	忠犬八子公の故郷 おおだて鶏めし	1,350円（税抜き）

●デリ・ベーカリー & スイーツ部門

株式会社フレスタ	イケメシ★自社製館のコーヒーあんホイップシュー	248円（税抜き）
----------	-------------------------	-----------

●アジアン部門

韓国HMR協会・ 株式会社HomesFood（韓国）	韓国風 チンスンチャン(珍羞盛饌:ごちそう)	2,500円（税抜き）
-------------------------------	------------------------	-------------

公式ブックについて

惣菜・弁当の最新トレンドと新時代の中食グルメが見えてくる公式ブックを販売しています。
2023年、2022年版も購入いただけます。

書籍名：惣菜・べんとうグランプリ2024（公式Book）

定 価：550円（本体500円+税10%）

注文FAX番号：03-3537-1071

注文方法：書籍名、希望冊数、支払い方法を明記の上、会社名、お名前、ご住所、
電話番号を記入しFAXでお申し込みください。10冊未満は送料550円。
または Amazon からご注文ください。

お問い合わせ・お申し込み：日本食糧新聞社 読者サービス本部

東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル

TEL.03-3537-1311

<https://book.nissyoku.co.jp/>



株式会社日本食糧新聞社について

「日本食糧新聞」は1943年1月1日創刊以来、食糧・食品報道一筋に食品・流通産業の繁栄・発展・進歩・進化を願い、常に「提言紙・世論紙・応援紙」の基本方針を貫いています。2020年1月、食品産業応援紙と歴史を後世に伝え残す資料館「食情報館」を開設。2023年1月1日に創刊80周年を迎えました。グローバル時代やネット社会に即応した情報提供の在り方、食品・流通産業の輝く未来と並走しながら、一世紀専門紙、紙齢2万号を目指し、「食の指針・応援紙」へさらに研さんを重ね、食情報の価値を磨きつつ、歩み続けています。

<https://info.nissyoku.co.jp/>

会社概要

会社名：株式会社日本食糧新聞社

本社：東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル

設立：1946年12月28日

代表者：代表取締役会長CEO 今野 正義

代表取締役社長 杉田 尚

事業内容：日本食糧新聞、日食外食レストラン新聞、百菜元気新聞、月刊食品工場長、食品新製品トレンドなどの定期刊行物（電子版含む）をはじめ各種出版物の発行、展示会事業、会員事業および各種セミナー・研究会・研修会の開催やふれあいビジネス（料理講習会・クッキングサポート・食育指導・企業育成）など

URL：<https://info.nissyoku.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

日本食糧新聞社「惣菜・べんとう グランプリ」PR事務局 大城、城島

mail：info@office-hirose.co.jp 電話：03-6849-2812（オフィス・ヒロセ内）

大城携帯：070-4566-3270