



# 第1回

スーパー業界初の  
ビッグイベント

# スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞

## 協賛企業一覧

アナタのお店の自慢のお弁当・お惣菜・麺・パン・丼…が  
全国の話題になる



## 第1回スーパーマーケットお弁当・お惣菜大賞

第1部：大賞表彰式

第2部：なぜ売れるんですか？ そのお弁当

日時：2012年2月1日（水） 13:40～15:10

場所：東京ビッグサイト 東6ホール内セミナーステージ

※東1ホールの第1回スーパーマーケットお弁当・お惣菜大賞コーナーでは、受賞商品の紹介や協賛企業による売場提案をご紹介します。



# 『第1回 スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞』 アワードの概要

## ■ エントリー部門

- |           |            |         |       |
|-----------|------------|---------|-------|
| ・弁当（米飯）部門 | ・惣菜部門      | ・サラダ部門  | ・麺部門  |
| ・丼部門      | ・おにぎり、寿司部門 | ・調理パン部門 | ・売場部門 |

## ■ 審査項目

下記の項目を詳細に分け、100点満点制で採点し、集計

- 商品力（色彩、盛り付け、栄養バランス、味のバランス等の面から採点）
- 販売力（製造、販売個数、リピート率、価格訴求力等の面から採点）
- 販促力（ネーミング、キャッチコピー、POP、売場構成、陳列等の面から採点）
- アイデア力（新奇性、付加価値、組み合わせの妙味等の面から採点）
- 作業力（作業効率、オペレーション、人員投入率、ロス率等の面から採点）

## ■ 審査方法

第一次審査／事務局にて審査、各種条件を満たす商品を100アイテムまで絞り込む

第二次審査／事前審査資料による検討の上、審査員（もしくは代理人）集合による審査会を開催

※各賞の最終決定は、獲得合計点数および展示・取材協力等の有無を確認し、事務局にて確定

## ■ 審査発表

- 各カテゴリー（エントリー部門）ごとに大賞・準大賞を獲得点数に応じて授与
- 事務局特別賞を3部門設けました。地域食材活用賞、高付加価値賞、専門店・コンビニ部門賞、各賞授与表彰式当日は関連セミナーやトークショー、パネルディスカッションを実施し、商品・売場開発に有用な情報提供を行います。

## ■ 審査委員

審査委員長	香川 芳子	学校法人香川栄養学園	学長（女子栄養大学）
審査副委員長	京極 利治	社団法人日本弁当サービス協会	会長
審査委員	家森 幸男	武庫川女子大学 国際健康開発研究所	医学博士
	佐藤 ゆかり	料理研究家	
	小松 岳史	レストラン グースト	
	こばた てるみ	株式会社しょくスポーツ	代表
	坂本 廣子	サカモトキッチンスタジオ	主宰
	清水谷 諭	公益社団法人 世界平和研究所	主任研究員

# 第1回 スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞 受賞商品 一覧

今回、『第1回スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞』には  
約3万6000を超える応募が寄せられました。

この膨大な応募賞品の中から、【弁当（米飯）部門】、【惣菜部門】、【サラダ部門】、  
【麺部門】、【丼部門】、【おにぎり・寿司部門】、【調理パン部門】、【売場部門】ごとに  
審査委員と一般消費者が厳正なる審査を行い、大賞・準大賞を選びます。

## 弁当（米飯）部門

### 審査委員

#### 大賞 ほたてわっぱ飯



店名：いとく  
企業名：株式会社伊徳  
販売地域：青森県、秋田県  
価格：498円

#### 準大賞 鯖のカレー焼と 鶏肉のゆず胡椒焼弁当



店名：オータニ  
企業名：株式会社オータニ  
販売地域：栃木県  
価格：598円

#### 準大賞 冬の味覚弁当 （紅鮭・紅ずわい・いくら）



店名：ウオロク  
企業名：株式会社ウオロク  
販売地域：新潟県  
価格：498円

### 一般消費者

#### 大賞 豪華二段弁当



店名：ミートモリタ屋  
販売地域：大阪府

企業名：株式会社ミートモリタ屋  
価格：1,980円

#### 準大賞 カツ丼 / ポーク生姜焼丼 セット（こしひかり使用）



店名：株式会社ニュークイック  
クイックデリ渋谷店  
企業名：株式会社ニュークイック  
販売地域：東京都  
価格：498円

#### 準大賞 該当なし

## 惣菜部門

### 審査委員

#### 大賞 しみず のっぺ



店名：清水フードセンター  
販売地域：新潟県

企業名：清水商事株式会社  
価格：299円 / 180g

#### 準大賞 10種野菜の 彩りスティック天ぷら



店名：原信全店、ナルス全店  
企業名：原信ナルスホールディングス株式会社  
販売地域：新潟県、長野県、富山県  
価格：398円

#### 準大賞 愛媛ご当地グルメ じゃこかつの旬彩デリ



店名：OONOYA  
企業名：株式会社大寿  
販売地域：神奈川県  
価格：298円

### 一般消費者

#### 大賞 山の幸とんかつ



店名：Delista スエヒロ  
企業名：有限会社デリスタスエヒロ  
販売地域：神奈川県  
価格：420円

#### 準大賞 生春巻き



店名：イトーヨーカドー  
企業名：株式会社イトーヨーカ堂  
販売地域：北海道、東北、関東、中部、近畿、中国  
価格：1本入 / 380円、2本入 / 760円

#### 準大賞 該当なし

## サラダ部門

### 審査委員

#### 大賞 自家製12品目のディップサラダ



店名：ヤマダストアー  
企業名：ヤマダストアー株式会社  
販売地域：兵庫県  
価格：498円

#### 準大賞 さくらチキンとフレッシュ野菜の タルタルソース添え



店名：ハローデイ  
企業名：株式会社ハローデイ  
販売地域：山口県、福岡県、熊本県  
価格：298円

#### 準大賞 玉子とベーコンの シーザーサラダ (大・小)



店名：平和堂  
企業名：株式会社平和堂  
販売地域：中部、近畿  
価格：298円・198円

### 一般消費者

#### 大賞 温野菜のカラフルサラダ



店名：KEIHOKU  
企業名：株式会社京北スーパー  
販売地域：千葉県  
価格：380円

#### 準大賞 春の生春巻きサラダ



店名：サニーマート店内グリグラ  
企業名：株式会社サニーマート  
販売地域：高知県  
価格：398円

#### 準大賞 該当なし

## 麺部門

### 審査委員

#### 大賞 もち麦かけうどん



店名：内子フレッシュパークからり  
 企業名：株式会社内子フレッシュパークからり  
 販売地域：愛媛県  
 価格：500円



### 一般消費者

#### 大賞 野菜たっぷり和風あんかけちゃんぽん



店名：平和堂  
 販売地域：中部、近畿

企業名：株式会社平和堂  
 価格：398円

準大賞 岡山和風ラーメン

準大賞 該当なし



店名：両備ブラッツ  
 企業名：両備ホールディングス株式会社  
 販売地域：岡山県  
 価格：398円

## 丼部門

### 審査委員

#### 大賞 特盛りタワー天丼



店名：スーパー玉出  
 企業名：株式会社スーパー玉出  
 販売地域：大阪府、兵庫県  
 価格：398円



### 一般消費者

#### 大賞 オークワ名物海老天重



店名：オークワ  
 販売地域：中部、近畿

企業名：株式会社オークワ  
 価格：498円

準大賞 葱みれチキン竜田丼

準大賞 該当なし



店名：スズキヤ、エスパティオ  
 企業名：株式会社スズキヤ  
 販売地域：神奈川県  
 価格：450円

## おにぎり・寿司部門（寿司）

### 審査委員

#### 大賞 特選ばら寿司（2人前）



店名：スーパーにしがき  
 企業名：株式会社にしがき  
 販売地域：大阪府、京都府  
 価格：698円

#### 準大賞 紅ずわい港ドン



店名：フレスタ  
 企業名：株式会社フレスタ  
 販売地域：広島県、岡山県、山口県  
 価格：498円

#### 準大賞 ヘルシーいなり寿司セット



店名：まるたか生鮮市場早岐店  
 企業名：丸高商事株式会社  
 販売地域：長崎県  
 価格：380円

### 一般消費者

#### 大賞 お寿司屋のまかない丼



店名：エフコ東本店  
 企業名：株式会社あさかわマート  
 販売地域：愛媛県  
 価格：680円

#### 準大賞 海鮮プチ丼詰め合わせ



店名：文化堂ウィラ大井店  
 企業名：株式会社文化堂  
 販売地域：東京都  
 価格：698円

#### 準大賞 該当なし

## おにぎり・寿司部門（おにぎり）

### 一般消費者

#### 大賞 手巻おにぎり 鮭



店名：ダイエー・グルメシティ全店  
 企業名：株式会社ダイエー  
 販売地域：北海道、東北、関東、中部、近畿、九州  
 価格：98円



#### 準大賞 サバほぐし身と明太子のピリ辛サンドおにぎり



店名：Fuji 野比店  
 企業名：富士シテイオ株式会社  
 販売地域：神奈川県  
 価格：198円



## 調理パン部門

### 審査委員

#### 大賞 まめっチーズ



店名：遠鉄ストア  
 フードワン南浅田店  
 フードワンきらりタウン店  
 企業名：株式会社遠鉄ストア  
 販売地域：静岡県  
 価格：100円

#### 準大賞 がんすバーガー



店名：フードオアシスみよし  
 企業名：三次フードセンター株式会社  
 販売地域：広島県  
 価格：298円

#### 準大賞 月見バーガー



店名：カブセンター大野店  
 企業名：紅屋商事株式会社  
 販売地域：青森県  
 価格：250円

### 一般消費者

#### 大賞 炙りベーコン&マスタードチキンサンド



店名：三徳  
 販売地域：東京都、千葉県

企業名：株式会社三徳  
 価格：398円

#### 準大賞 フルーツタルト (バリエーション)



店名：ハローデイ共立大前店  
 企業名：株式会社ハローデイ  
 販売地域：福岡県  
 価格：398円

#### 準大賞 該当なし

## 売場部門

### 審査委員

#### 大賞 東日本大震災の復興支援容器を使用した弁当売場



売場名：どんたく 西南部店  
 企業名：山成商事株式会社  
 地域：石川県

#### 準大賞 B級グルメコーナー、煮物バイキング、丼コーナー、対面コーナー



売場名：フードセンタートミダヤ羽島店  
 企業名：株式会社フードセンター富田屋  
 地域：岐阜県

#### 準大賞 該当なし

### 一般消費者

#### 大賞 均一価格の量り売り惣菜が特徴的な売場



売場名：オリジン弁当 調布仙川店  
 企業名：オリジン東秀株式会社  
 地域：関東・近畿



## 地域食材活用賞

### パパヤーチャンプル弁当



店名：りうぼう全店 デパートリウボウ  
販売地域：沖縄県 価格：450 円

企業名：株式会社リウボウフーズ

### 地産地消弁当



店名：キヌヤショッピングセンター  
販売地域：島根県、山口県

企業名：株式会社キヌヤ  
価格：1,000 円

## 高付加価値賞

### お楽しみ小箱



店名：紀ノ國屋 グラスタダイニング 東京店  
企業名：株式会社紀ノ國屋  
販売地域：東京都  
価格：1,000 円

### 冷製海鮮オードブル 9点盛



店名：ジョイス北上アピア店 花巻高木店  
企業名：株式会社ジョイス  
販売地域：岩手県  
価格：680 円

### 松永牛サーロインステーキ重



店名：キヌヤ東町店  
企業名：株式会社キヌヤ  
販売地域：島根県  
価格：680 円

## 専門店・コンビニ部門賞

### 豚巻お惣菜シリーズ 豚珍巻 (とんちんかん) しょう油味玉子

店名：れんげ  
企業名：有限会社れんげ  
販売地域：山口県  
価格：420 円



### 蒸しでり 寄せ鍋

店名：株式会社ローソン  
企業名：株式会社ローソン  
販売地域：全国  
価格：380 円





# 第1回 スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞 協賛企業一覧

『第1回 スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞』の趣旨に同意し、  
本アワードをサポートする食品・資材メーカー12社についてご紹介します。  
協賛企業はすべてお弁当・お惣菜売場への提案に積極的なメーカーばかり。  
そこで、各社にお弁当・お惣菜担当者への提案商品や  
その活用方法についてご紹介します。

## キューピー株式会社

### ■ 提案商品の概要

・お弁当・お惣菜に活用できるタマゴ加工品や  
キット商品  
・タマゴや野菜を使用したサラダ・惣菜・米飯・  
調理パン  
・サラダ調味料（マヨネーズ・ドレッシング）・ヒ  
アルロン酸加工品など

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

**タマゴと野菜で広がるお弁当・惣菜のご提案**  
「タマゴ」と「野菜」の力で、お弁当・惣菜の「彩  
り」、「栄養価」、「おいしさ」を演出します。  
また、新たなハレの日として注目されている「イー  
スター（4月）」のイベント企画など販売方法  
をご提案いたします。

### ■ キューピー商品のご活用について

バックヤード向け商品から、そのまま売場に陳  
列できる商品まで、幅広くご提案いたします。  
「オペレーションの簡素化」、「品質の安定化」、  
「売場の活性化」にご活用ください。

### ■ キューピー商品を活用したメニュー提案

#### サラダクラブ お家で作るごちそうサラダ

#### シーザーサラダ用

3種のレタス（レタス、ロメインレタス、グリーンリー  
フレタス）に人参とレッドキャベツをミックスしたレタス  
が主役のミックスサラダ。ロメインレタスを使った本  
格的なシーザーサラダが家庭で手軽に楽しめます。



#### ホットチーズソースのスイス風サラダ

粒マスタード香る温かいチーズソースが、新鮮  
な野菜によく合うサラダです。

#### スノーマン ハーフたまご（半熟風）H

独自の技術でできた耐冷凍性・耐熱性のある  
半熟茹卵風商品です。ハーフカット状に仕上  
げており、お手軽にご使用いただけます。日持  
ちタイプ商品です。



#### つけ麺 半熟風たまご添え

スノーマンハーフたまごは、加熱しても固まらな



い半熟状態の商品です。つけ麺に添えるだけ  
でメニューの彩りがアップします。

#### キューピー バッファローチキンサラダ ドレッシング

チキンと生野菜の両方にマッチする、スパイシー  
でコクのある味わい。クリーミなたまごベースに  
チリペッパーソース・チポトレ等の香辛料とチー  
ズを配合した「バッファローチキンサラダ」専  
用のドレッシングです。

#### バッファローチキンサラダ

アメリカで人気のおつまみ“バッファローチキン  
ウィング”をイメージした、フライドチキンとフレ  
ッシュ野菜のコラボレートサラダです。

### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

高齢社会を迎えた日本では、高齢者のニーズ  
に対応した商品や売場づくりが求められていま  
す。「高齢者」に向けて提案したいけれど、ど  
う提案したら良いか分からない。そんなお悩みを  
解決いたします。



担当部署：フードサービス本部 企画チーム  
問合せ先：03-3486-3273

## グリコグループ

### ■ 提案商品の概要

「レトルトカレー」をご提案します。

「ちよい食べカレー」：お弁当・惣菜・パンに最適なレトルトカレーをご提案します。1本30gのスティックタイプのカレーで市場拡大に貢献しています。

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

「ちよい食べカレー」：カレーがちょっと食べたときにお弁当にそのままかけるだけ。温めなくてもおいしい、スティックタイプのカレーです。30gのモバイルタイプが新しい食シーンを作ります。

### ■ グリコ商品のご活用について

“グリコ”ならではの独創的な商品群で弁当惣菜に付加価値アップのご提案を行います。弁当惣菜売場でのグロサリー・デイリー・フローズンのクロス MD は客単価買上点数アップに繋がります。グリコはもう一品買っていただくご提案を市販品を通じて提案します。

### ■ グリコ商品を活用したメニュー提案

#### ちよい食べカレー

お弁当にかけたり、パンにつけたり、いろんなメニューにちょこっと食べられるように、1本あたりの量を30gにしました。しかも、温めなくてもおいしく召し上がれ



ます。お弁当にかければ、カレー弁当に早変わり。お弁当が2度おいしく楽しめます。



#### あつという間に、焼きカレー

あつという間に、焼きカレー!! ごはんを耐熱皿に盛り、ちよい食べ<カレー中辛>をかけてホワイトソースをのせ、その上にチーズをかけてオーブントースターで4~5分焼き、チーズがとけて表面にこんがり焼き色がつけば出来上がり。



#### あつという間に、カレードッグ

いつものホットドッグにかければ、カレードッグに変身!! 新しい朝の習慣です。



#### もちっとチーズカレー春巻き

春巻きの上に、お餅、スライスチーズ、そしてちよい食べカレーを乗せて、両サイドをくるんで巻き上げます。そして、弱火でフライパンで焼き上げれば、出来上がり!!

### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

「おいしさと健康」の企業理念のもと、おいしさに加え食べる楽しみをご提案いたします。

おいしさと健康

**Glico**

担当部署：食品営業部  
問合せ先：06-6130-6260

## 国分株式会社

### ■ 提案商品の概要

#### [1] デリシャス・クックNB商品

・弊社グループ製造部門であるデリシャス・クック株式会社の商品  
(米飯、サンドイッチ、生野菜サラダ、スープなど)

#### [2] コラボレーション商品

・米粉商品を機能性油を用いて調理した商品

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

#### [1] デリシャス・クックNB商品

・当社では野菜洗浄で一般的に使われている「次亜塩素酸ナトリウム水」を使わずに、「微酸性電解水」を使った野菜洗浄を行っています。これにより素材本来の風味を残した野菜を味わうことができます。

#### [2] コラボレーション商品

・「米粉倶楽部」取り組みの一環として米粉を活用したパスタ・唐揚げ類とこれらに適した機能性油で調理した商品をご提案します。

### ■ 国分商品のご活用について

デリシャス・クック株式会社は米飯・サンドイッチ・スープ・生野菜サラダ・生春巻類を製造している惣菜製造工場、当社工場を活用することにより、機能性を打ち出したサラダから弁当まで商品化いたします。

### ■ 国分商品を活用したメニュー提案

#### 20品目の食物繊維入りサラダ

大根・キャベツ・わかめ・水菜・紫キャベツ・人参・グリーンカール・レッドキドニー・ガルバンゾー・ひじき・ごぼう・蓮根・コーン・枝豆・赤ピーマン・雑穀が20品目入った商品です。食物繊維が約3g含まれております。



原材料：大根・キャベツ・わかめ・水菜・紫キャベツ・人参・グリーンカール・レッドキドニー・ガルバンゾー・ひじき煮・ごぼう煮・蓮根煮・コーン・枝豆・赤ピーマン・雑穀・ごまクリームドレッシング

サイズ：145×145×48mm

価格：250円

#### 1日分の野菜1/3が摂れるミネストローネ

素材をじっくり煮込んで仕上げたトマトベースのスープです。マカロニを加えてボリューム感をだしております。



原材料：スープゼラチン・マカロニ・人参・コーン・ブロッコリー・赤ピーマン・パセリ

サイズ：130×130×70mm

価格：368円

#### 韓国風チゲスープ

本格的な辛味のきいた韓国風スープにたっぷりの野菜とアサリ、イカゲソ、玉子をトッピングしました。大ぶりの豆腐が食べ応えのある商品です。



原材料：スープゼラチン・豆腐・白菜・葱・あさり煮・いかげそ煮・豆もやし・白菜キムチ・小葱・半熟卵

サイズ：130×130×70mm

価格：385円

### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

米粉の使用で食料自給率を向上させ、小麦粉アレルギーの方も食べられるパスタサラダや、これらを活かした惣菜商品を提供致します。

**KOKUBU**

担当部署：低温・フードサービス統括部  
問合せ先：03-3276-5420

## 昭和産業株式会社

### ■ 提案商品の概要

様々な用途に合わせて開発した各種業務用植物油を製造・販売しています。また、弁当惣菜部門には、植物油と併せて、天ぷら粉、唐揚げ粉、パスタを同時提案・提供しています。さらに、餃子やハンバーグのジューシー感を保持する大豆たんぱくも取り扱っています。

### ■ 提案商品の特長・PRポイント

**天ぷら粉**：揚げたてのサクサク感が持続し、電子レンジで再加熱しても衣がへたらない天ぷら粉です。

商品名：天ぷら維新 (1kg × 10)

**フライ油**：カラッと軽やかな風味を有し、長時間の加熱に強い弁当惣菜用途に適したフライ油です。

商品名：キャノーラ NEO (16.5kg)

### ■ 昭和産業商品のご活用について

植物油は、揚げ物、炒め物にご活用ください。天ぷら粉を中心とした各種ミックスは用途に合わせてご活用ください。

### ■ 昭和産業商品を活用したメニュー提案

#### 天ぷら維新 (業務用天ぷら粉)

天ぷら衣の経時変化が強く、サクサクした食感が持続します。更に、お客様が惣

菜天ぷらを購入し、電子レンジで再加熱しても衣のサクサク感が残ります。また、天ぷら衣の口溶けが良く、油っこくありません。



#### 天ぷら盛り合わせ

水160に対して、天ぷら粉100の割合でバッテリーを作成いただけます。

素材の水分を拭き取り、適度に打ち粉をした後、上記バッテリーにくぐらせ170℃程度に熱したフライ油で2分程度フライします。

#### から揚げ粉デリカ K-169 400g

塩味ベースに甘みとコクのある味付けで、経時後も軽いサクミを持続。

明るい揚げ色で、ボリュームのある仕上がりです。まぶし、水溶き、両方でご使用でき、計量いらずの1袋使いきりタイプの商品も取り揃えております。(薄味タイプのため、漬け込み肉・魚用としてもご使用いただけます)



#### 鶏肉のから揚げ

ボールに下記の割合を目安に、水とから揚げ粉を量り入れます。

鶏肉 2kg に対し、から揚げ粉 1袋 (400g) ・水 400g 加水します。

### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

昭和産業は、天ぷらや唐揚げを粉と油の両面からサポートさせていただきます。特に季節の天ぷらメニュー提案を始め、天ぷら作成オペレーション向上についてもお手伝いさせていただきます。

日本をおいしくする

# SHOWA

担当部署：油脂部  
問合せ先：03-3257-2130

## 東洋水産株式会社

### ■ 提案商品の概要

水産加工品 (伸ばし海老、むきえび、鮭フレック、魚卵、寿司ネタ、おにぎり具材など)

冷凍食品「冷凍麺 (うどん、ラーメン、そば)、調理済み焼きそばなど」

### ■ 提案商品の特長・PRポイント

水産加工品は店舗の作業軽減と利益アップをテーマに提案させていただきます。(打ち粉付伸ばし海老、むきえび、たらこチューブなど)

調理焼きそばは当社独自の製法で冷めてもおいしく、ツヤが持続し経時変化に強い商品となっています。

### ■ 東洋水産商品のご活用について

作業効率アップ・打ち粉付伸ばし海老 (冷凍のまま油調可能)、調理済み焼きそばにてオペレーションの簡素化が図れます。利益率アップ・たらこチューブ (真だら子使用で低価格を実現)。大型バナメイ伸ばし海老 (ブラックタイガーに比べ2割安)

### ■ 東洋水産商品を活用したメニュー提案

#### のぼし海老 (打ち粉付)

下ごしらえ済みののぼし海老です。打ち粉付ですので冷凍のまま取り出して油調可能となっています。インド産の大型バナメイを使用し保水処理を抑えてありますので自然な味に仕上がります。



#### えび天ぷら

のぼし海老は打ち粉が付いてありますので、冷凍のまま油調できます。



#### 焼きそば用 蒸し麺 1kg

焼きそば用の素材麺です。湯煎、スチームで解凍後、お好みのソースや具材で自在にアレンジいただける汎用性の高い商品です。冷凍なので賞味期限も1年と管理が易くコストの低減に繋がります。



#### 野菜たっぷりソース焼きそば

具材はキャベツ、豚肉、人参を使用したボリューム感たっぷりの焼きそばです。麺をスチコンで解凍後、フラッシュした野菜、ソースと合えるだけの簡単オペレーション。

### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

弁当、惣菜商材での技術ノウハウを生かしてお客様のニーズ、ご期待に添える提案をさせていただきます。水産素材から冷凍麺まで惣菜食材は『マルちゃん東洋水産』にお任せください。

## 東洋水産

担当部署：水産食品本部 低温食品本部  
問合せ先：03-3458-5171

## 株式会社永谷園

### ■ 提案商品の概要

- ① 弁当部門向け「食材」のご提案
- ② 調理パン部門向け「フィリング」のご提案
- ③ 惣菜売場での「カップみそ汁、カップスープ、だし茶漬け」の関連販売のご提案

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

味にこだわった食材をご提案いたします。ユーザー様のご希望にあわせた、商品開発も承ります。

### ■ 永谷園商品のご活用について

弁当惣菜部門向け食材のご提案～関連販売向け商品をご提案いたします。

### ■ 永谷園商品を活用したメニュー提案

#### 業務用Lチルド筑前煮

にんじん、こんにゃく、鶏肉、ごぼう、れんこん、たけのこ、しいたけの7つの具材を使った筑前煮です。具材の食感にこだわり、鰹と昆布の旨みの効いた味付けにしております。



#### 幕の内弁当（調理例）



#### パック惣菜（調理例）



#### 業務用ビーフカレー（フィリング用）

飴色まで炒めたオニオン、自家製ブイヨン、デミソースを使用しています。粘度をおさえた、なめらかな食感のビーフカレーソースです。



#### カレーパン（調理例）



### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

弁当惣菜部門向け商品を、積極的に開発してまいりますので、ご用命の程、よろしくお願いたします。



担当部署：業務用営業部  
問合せ先：03-6895-0031

## 日清オイリオグループ株式会社

### ■ 提案商品の概要

とんかつ（ご当地カツ）

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

揚げ物惣菜の定番であるとんかつには、タレをつけたり、あんをかけたり全国各地に多様な食べ方があります。定番のとんかつの売上アップを図るため、ご当地のカツをご提案します。

### ■ 日清オイリオグループ商品のご活用について

日清ベジフルーツオイルは、新鮮なパームフルーツとキャノーラとコーンのそれぞれのおいしさを引き出したフライオイルです。天ぷらは衣の華咲きが良くサクッと軽い食感に、コロケ・とんかつは、パン粉が立ちサクとした食感に揚げられます。さらに時間がたっても「サクッ」と軽い食感を保ちます。また、コシが強く長持ちし、加熱時のにおいが少ないフライオイルです。

### ■ 日清オイリオグループ商品を活用したメニュー提案

日清ベジフルーツオイル 16kg缶、4kgピローパームフルーツとキャノーラとコーンのそれぞれのおいしさを引き出しました。天ぷらの華咲きが良くサクッと軽くコロケ・とんかつは、パン粉が立ちサクッと揚げられます。更に時間がたっても「サクッ」と軽い食感を保ちます。また、

コシが強く長持ちし、加熱時のにおいが少ないフライオイルです。



#### おろしカツ丼

日清ベジフルーツオイルでとんかつを揚げ、「サクッ」と揚げたとんかつに大根おろしを乗せ、お好みでネギ、七味、醤油、ポン酢等の薬味や味を付けます。

#### 味噌カツ丼

日清ベジフルーツオイルでとんかつを揚げ、八丁味噌などの豆味噌、鰹出汁、砂糖をベースで甘くした独特の味噌タレを「サクッ」と揚げたとんかつに掛けます。



#### ソースカツ丼

日清ベジフルーツオイルでとんかつを揚げ、赤ワイン、ウスターソース、醤油、ケチャップを加えたソースカツのタレに、「サクッ」と揚げたとんかつを潜らせます。



### ■ お弁当・惣菜ご担当者様へのメッセージ

惣菜の油まわりにおきまして、改善・提案を通して売上・収益の向上に貢献します。人や自然にやさしい環境対応訴求商品のピロー容器で作業性の改善等をご提案します。



担当部署：東京支店 FS グループ  
問合せ先：03-5542-7899

## 日本コカ・コーラ株式会社

### ■ 提案商品の概要

惣菜コーナーで販売されているお弁当、お寿司、天ぷら、ピザ、お好み焼きなどに合う飲料です。

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

#### コカ・コーラ

炭酸の刺激と独特の味わいで、のどの渇きを癒すだけでなく、ココロとカラダの両方をリフレッシュし、前向きな楽しい気分へとスイッチしてくれます。唐揚げ・ピザ・お好み焼きとの相性がぴったりです。



#### 爽健美茶

「旬」の時期に摘み取った、みずみずしく、生命力が詰まった15の素材をおいしくブレンドしています。「青汁」にも使用される健康素材、「大麦若葉」と「明日葉」を新たに追加しました。素材の甘みが活きた、爽やかな味わいで、小さいお子様

から大人までおいしく味わっていただけます。お弁当はもちろん、どんな食べ物とも相性がぴったりです。



#### 綾鷹

創業 450 年の宇治の老舗茶舗「上林春松本店」が監修した、厳選国産茶葉を使用しています。急須で入れたようなにごりと旨みで、本格的な緑茶の味わいが楽しめます。お寿司のような和の食材との相性がぴったりです。



### ■ 日本コカ・コーラ商品のご活用について

お弁当、お惣菜と相性のよい飲料を、POP 資材、ラック等の機材を使い、売場で同時展開していただくことにより、売場の活性化に役立ちます。

### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

コカ・コーラ・爽健美茶・綾鷹は食事と非常に合う飲料です。お弁当、お惣菜と相性のよい飲料を同じ売場で展開いただくことにより、お弁当、お惣菜売場の活性化、買い上げ点数アップに貢献したいと考えております。本日はお食事とともに試飲していただき、相性のよさを感じていただければ幸いです。

**Coca-Cola**

担当部署：コマースリリーダーシップ  
スーパーマーケット & ドラッグチャネル  
問合せ先：03-5466-8140

## プリマハム株式会社

### ■ 提案商品の概要

良質な原料肉を使用し作り上げた、とんかつ類です。「チルドとんかつ」、「チルドひれかつ」や野菜も一緒にとれる「キャベツメンチかつ」などバラエティ豊かに取り揃えました。

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

チルドとんかつは指定農場で一貫生産した大平原健やかポークを原料肉に使用し、チルド原料肉～チルド生産～チルド物流にてお肉のおいしさを最大限に引き出しました。油切れの良いバターとサクサク感のあるパン粉を使用しています。

### ■ プリマハム商品のご活用について

とんかつ単品はもちろん、お弁当のおかず具材としてもご利用ください。

### ■ プリマハム商品を活用したメニュー提案

#### 厚切りロースとんかつ (チルド)

厚切りロースとんかつ (チルド) は指定農場で一貫生産した大平原健やかポークを原料肉に使用し、チルド原料肉～チルド生産～チルド物流にてお肉のおいしさを最大限に引き出しました。油切れの良いバターとサクサク感のあるパン粉を使用しています。



原材料：豚ロース肉 (アメリカ産)、衣【パン粉、でん粉 (とうもろこし (遺伝子組み換えではない))、食塩、ぶどう糖、香辛料、たん白加水分解物、脱脂粉乳、卵白】、調味料 (アミノ酸等) 乳化剤、増粘剤 (グァーガム、アルギン酸エステル、アルギン酸 Na)、加工でん粉、(原材料の一部に大豆を含む)

原産国・地域：日本  
サイズ：230g/枚  
価格：450 円 / 枚

### 厚切りロースとんかつ

1 枚 230g のボリューム感のある厚切りロースとんかつです。夕食の一品にも十分満足いただけます。



### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

指定農場で一貫生産した履歴の明確な豚を米国有数のパッカーでと畜、加工しています。安心安全な『大平原健やかポーク』を使用したとんかつを是非ご利用ください。

おいしさ、ふれあい。

**プリマハム**

担当部署：東京支社 量販部  
問合せ先：03-6386-1819

## ブルドックソース株式会社

### ■ 提案商品の概要

ごまがたっぷりに入ったとんかつソースや、ソースかつ丼ソースなど、とんかつを色々な味わいで演出できるソースの品揃えをしております。また、新たな切り口の商品もご提案したいと考えております。

### ■ 提案商品の特長・PRポイント

甘みの強いとんかつソースにとんかつ専門店定番のすりごまがたっぷりに入ったソースや、ご当地のソースかつ丼の味わいをモデルにしたソースかつ丼用ソース、様々な味わいのソースの品揃えをしております。バックヤードで場所を取らない、少容量の1L容器入りのシリーズです。

### ■ ブルドックソース商品のご活用について

季節性や地域性を絡めながら、ソースでとんかつをいかにおいしく食べていただけるかをご提案したいと考えておりますので、定番メニューのとんかつ弁当等にご活用ください。

### ■ ブルドックソース商品を活用したメニュー提案

業務用とんかつ・フライ用ソース ごまたっぷり1L すりごまの香りが引き立つ、風味豊かでとろみのある甘口タイプの濃厚なソースです。トマトの風味を効かせてコクのある味わいに仕上がっています。



#### ひれかつ弁当

やわらかいひれかつにごまの風味豊かな甘口ソースがピッタリのお弁当。コクのある味わいでひれかつを美味しくお召し上がりいただけます。

#### ソースかつ丼ソース

長野県駒ヶ根名物のソースかつ丼をモデルにした甘口で濃厚なソースです。フライに絡みやすい適度なとろみでごはんにもよく合う味に仕上げました。



#### ソースかつ丼

甘口の濃厚ソースをたっぷりとぐらせたとんかつとご飯との相性がピッタリのソースかつ丼です。現地の味わいをお楽しみください。



### 業務用みそかつソース

すっきりとした甘さに仕上げた飽きのこない味わいのみそかつソースです。適度なとろみで素材に絡みやすく、料理をおいしく演出します。



#### みそかつ弁当

サクサクのとんかつに豆味噌の風味豊かな和風のソースをかけたお弁当です。飽きのこない味わいで最後まで美味しくお召し上がりいただけます。



### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

ソースメーカーとして、様々な角度からフライの味わいを追求したご提案をしたいと考えております。あっ!と驚きのあるブースに是非お立ち寄りください。



## Bull-Dog

担当部署：マーケティング部 商品企画グループ  
問合せ先：03-3668-6824

## 株式会社ミツカン

### ■ 提案商品の概要

「ツンとこない酸味」とかけるだけで調理ができる簡便さで好評をいただいているやさしいお酢<sup>®</sup> 1Lをご紹介します。今回提案する唐揚げメニューの他に、マリネ・酢の物などもかけるだけで提供でき、汎用性の高い1品です。あわせてジュレタイプのぼん酢<sup>™</sup>『ぼんジュレ<sup>™</sup> 香りゆず』『華ごごり<sup>®</sup> ぼん酢だれ』をご紹介します。

### ■ 提案商品の特長・PRポイント

テレビCMでお馴染みの「やさしいお酢<sup>®</sup> × 唐揚げ」をご提案します。人気の唐揚げをツンとこないやさしいお酢とあわせることで、酸味が味を引き締め、春・夏にピッタリの新しい看板メニューを提供できます。

### ■ ミツカン商品のご活用について

今回提案の「やさしいお酢<sup>®</sup> × 唐揚げ」は、お手持ちの食材（唐揚げ）にやさしいお酢をかけたシンプルなアレンジ提案です。『ぼんジュレ<sup>™</sup>』や『華ごごり<sup>®</sup> ぼん酢だれ』も素材にかけるだけですので、素材ロスを軽減した簡便調理で新たなメニューを提供できます。

### ■ ミツカン商品を活用したメニュー提案

#### ミツカン やさしいお酢<sup>®</sup>

「ツンとなくて、使いやすいお酢です。」独自の配合によりツンとくる酸味を抑え、ほのかに甘みと塩味を加えたマイルドで使いやすいお酢です。ツンとくるお酢の酸味が苦手な方にも、食べやすい味に上げることができます。



#### 「やさしいお酢<sup>®</sup> × 唐揚げ」

人気の唐揚げをツンとこないやさしいお酢とあわせることで、酸味が味を引き締め、春・夏にピッタリの新しい看板メニューを提供できます。

#### ミツカン ぼんジュレ<sup>™</sup> 香りゆず

ゆず果汁を使用した彩り鮮やかなジュレ状の味付けぼん酢です、のせたり和えたりすることで料理を華やかに仕上げ、ゆずの風味豊かにさっぱりとした味わいで召し上がれます。



#### 「ぼんジュレ<sup>™</sup> × とんかつ」

### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

現在日本には唐揚げブームが来ております。唐揚げと相性の良い「酸味」を加えたアレンジメニューで春夏の売上を獲得しましょう！



## mizkan

やがて、いのちが変わるもの。

担当部署：お客様相談センター  
問合せ先：0120-243636

## リスパック株式会社

### ■ 提案商品の概要

次世代型植物由来ハイブリッドパッケージ『バイオデリカグリーンシリーズ』誕生！  
食事マーケットに新たな容器の到来。売場が栄える魔法の容器です。

### ■ 提案商品の特徴・PRポイント

#### 植物由来ハイブリッド容器

#### 『バイオデリカグリーンシリーズ』

バイオデリカグリーンシリーズは、環境に優しいバイオPPF素材を使用した安全・安心・サステイナブル型のお弁当容器です。従来のレンジアップ容器と比べ、強度などの耐久性はそのまま環境性能がアップした次世代型包装容器です。



植物を原材料にしているため、石油資源の節約に貢献し、地球上のCO2量を増やさない安全・安心・サステイナブル型の食品包装容器です。



### バイオマスプラスチックとは

バイオマスプラスチックとは、植物などの再生可能な資源を原料として作られるプラスチックの総称です。原料が植物ですから、大気中のCO2を増加させず、大切な石油資源が節約できますと共に、廃棄物の抑制に貢献します。

### ■ リスパック商品のご活用について

環境性能を高めたバイオデリカグリーンシリーズは弁当容器としての基本機能である耐熱性・レンジ適性にも対応しています。また、上質感のあるシャープ&シンプルなスタイリングは貴社の米飯売場に新風を吹き込みます。

### ■ お弁当・お惣菜ご担当者様へのメッセージ

「わたしたちは、未来の子供たちのために循環型社会をめざします」。リスパックは植物由来容器を通じて、石油資源の節約・CO2の削減に貢献し、サステイナブル社会の創造を目指しています。



#### 植物由来容器『バイオニュートシリーズ』

バイオニュートシリーズは、100%植物由来のポリ乳酸からつくられる環境に優しい容器です。



担当部署：営業本部  
問合せ先：0568-67-5513 (代)

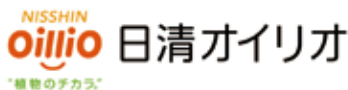
## 協賛企業



おいしさと健康



日本をおいしくする



### 機材等協力企業



パナソニックグループ  
三洋電機産機システム株式会社



主催 一般社団法人  
新日本スーパーマーケット協会

(お弁当・お惣菜売り場活性化支援プログラム)  
第2回スーパーマーケット お弁当・お惣菜大賞

# デリカテッセントレードショー 協賛メーカー募集!!

まずは、事業説明会にご参加ください。

本事業は、通常のスーパーマーケット・トレードショー出展とは異なるため出展料金等が大きく異なります。具体的には

- ① 「お弁当・お惣菜大賞」へのスポンサー企業としての参加
  - ② 「デリカテッセントレードショー」への出展（スーパーマーケット・トレードショー内開催）
  - ③ 各種セミナーへの参加
- などが、協賛料金に含まれます。

詳しい内容をご理解いただくための事業説明会は、以下の日程で開催予定です。  
お申し込みをお待ちしております。

## ● 事業説明会

日時：2012年3月28日（水）13:30～14:30

2012年4月19日（木）13:30～14:30

2012年5月18日（金）13:30～14:30

2012年6月7日（木）13:30～14:30

会場：新日本スーパーマーケット協会・会議室（4F）

東京都千代田区内神田3-19-8 櫻井ビル

説明会参加ご希望の方は、各日程の一週間前までにメールまたは電話でご連絡ください。

## ● お問い合わせ先

一般社団法人新日本スーパーマーケット協会・廣島宛

delica@super.or.jp 電話 03-3255-4825 / FAX03-3255-4826