

2022年1月13日
株式会社東武ストア

**お弁当・お惣菜大賞2022「おにぎり部門」で
東武ストアのオリジナル商品が2品入選！**
「具材たっぷり大きなおにぎり(天むす)」が最優秀賞
「具材たっぷり大きなおにぎり(煮卵牛カルビ)」が入選

2022年1月12日(水)株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:土金信彦)では、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催「お弁当・お惣菜大賞2022」のおにぎり部門において、3,318件のエントリー商品の中から当社が製造・販売する「具材たっぷり大きなおにぎり(天むす)」が最優秀賞を受賞し、「具材たっぷり大きなおにぎり(煮卵牛カルビ)」が入選となりました。

お弁当・お惣菜大賞は、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委員により、優れた商品を選出し表彰するものです。お弁当やお惣菜など11部門にエントリーされた商品を「スーパーマーケット」「コンビニエンスストア・専門店ほか」の2業態を分け、部門ごとにオリジナリティー、原材料のこだわり、見た目のこだわりなど7項目を審査し、最優秀賞、優秀賞・特別賞、入選が選出されます。

東武ストアでは、お客様に満足していただけるよう、美味しさを追求し継続的に新商品の開発を図り、より高い品質を追求するとともに、お求め易い価格で提供できるよう、引き続き商品力の向上に努めてまいります。



△ 具材たっぷり大きなおにぎり(天むす)

■商品概要__1



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

おにぎり部門	最優秀賞
商 品 名	具材たっぷり大きなおにぎり (天むす)
販 売 価 格	198円 (本体) / 213円 (税込み)
単 位	1個
熱 量	370kcal
総 重 量	180g



テーマ・コンセプト	原材料のこだわり
<p>「どこにも負けない天むす」を目指し、東武ストアのコア商品として開発しました。店内で炊き上げたお米と揚げたての大きな海老天を使用しています。スーパーマーケットの強みを全面に押し出したおにぎりです。</p>	<p>大きなブラックタイガー1尾を「海老天」として使用しているため、贅沢なぷりぷり感を存分に楽しめます。また、海苔ではなく、「おぼろ昆布」を巻くことで、香り高い磯の香りを味わうことが出来、最後までさっぱりと食べることが出来ます。</p>
調理法・味付けのこだわり	見た目のこだわり
<p>山形の美味しいお米「JAてんどう直送米」を店内で炊飯し、ひとつひとつ丁寧に握りました。中具の「海老天」についても、天ぷらの粉から一尾一尾店内で揚げたての「ぷりぷり感」と衣の「サクサク感」を味わえます。</p>	<p>ご飯からはみ出るほどに大きな海老天は存在感抜群です。商品シールは「白」と「黒」を基調としており、大きな海老のシルエットが高級感を演出します。また、「おぼろ昆布」の綺麗な緑がお客様の目に留まり、売り場に華やかさもプラスします。</p>



△惣菜・ベーカリー部 チーフ 高橋 亨太



■商品概要_2



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

おにぎり部門	入 選
商 品 名	具材たっぷり大きなおにぎり（煮卵牛カルビ）
販 売 価 格	198円（本体）/213円（税込み）
単 位	1個
熱 量	425kcal
総 重 量	215g



テーマ・コンセプト	原材料のこだわり
<p>1個食べれば男性でもお腹が満たされる迫力満点のおにぎりです。炊き立てのご飯で「煮卵」をまるまる1個を握り、店内でひとつひとつ丁寧に握りました。トッピングされた「牛カルビ」の香りが食欲をそそります。</p>	<p>トッピングされている牛カルビは「牛バラ肉」を使用しています。甘いタレには香味野菜の旨みと果実の甘味が効いており、「半熟煮卵」と相性抜群です。</p>
調理法・味付けのこだわり	見た目のこだわり
<p>山形の美味しいお米「JAてんどう直送米」を店内で炊飯し、ひとつひとつ丁寧に握りました。ラップでおにぎりを包むことで「牛カルビ」の食欲をそそる風味がおにぎり全体に行き渡ります。</p>	<p>「煮卵」をまるまる1個握っているため、売り場での存在感が違います。また、商品シールを「白黒」基調にすることで、海苔の「黒」とお米の「白」でコントラストを演出し、高級感を醸し出します。</p>



△惣菜・ベーカリー部 チーフ 高橋 亨太

