

2023年1月12日
株式会社東武ストア

**「お弁当・お惣菜大賞2023」で、
東武ストアのオリジナル商品 3品が入選！**
「厚切り銀鮭西京焼海苔弁当」と
「レモンチキンクリームカレー」の2品が優秀賞を受賞、
「生搾りオレンジチキン」が入選しました。

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2023」の弁当部門において、当社が製造・販売する「厚切り銀鮭西京焼海苔弁当」が2,358件のエントリー商品の中から優秀賞を受賞、丼部門においても1,702件のエントリー商品の中から「レモンチキンクリームカレー」が優秀賞を受賞しました。また、惣菜部門では2,523件のエントリー商品の中から「生搾りオレンジチキン」が入選しました。

「お弁当・お惣菜大賞2023」は、スーパーマーケットや専門店・コンビニエンスストア等で実際に販売されているお弁当・お惣菜・サラダ・パンなど総エントリー14,286件の中から、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」「専門店・コンビニエンスストアほか」の2業態を分け、部門ごとにオリジナリティ、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、昨年「お弁当・お惣菜大賞2022」おにぎり部門において最優秀賞を獲得。今回は、優秀賞2品を獲得し、2年連続の受賞となりました。これからも、お客様にご満足していただける美味しさを追求するとともに、より高い品質の新商品を開発・提供し、お客様のより良い暮らしに貢献できるよう、商品力の向上に努めてまいります。

※入選商品は1月17日(火)より2月末まで、全店(北大宮店,曳舟店除く)で販売する予定です。



弁当部門<優秀賞>
厚切り銀鮭西京焼海苔弁当



丼部門<優秀賞>
レモンチキンクリームカレー



惣菜部門<入選>
生搾りオレンジチキン

株式会社東武ストア 〒174-0076 東京都板橋区上板橋 3-1-1
お問い合わせ：総務部 TEL 03-5922-5111 FAX 03-5398-1891

参考 3-1



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2023

弁当部門 優秀賞
 商品名 厚切り銀鮭西京焼海苔弁当
 販売価格 498円(本体)/537円(税込み)
 単位 1個
 熱量 729kcal
 総重量 370g



テーマ・コンセプト	原材料のこだわり
「値上げに負けない『価値』ある海苔弁」をコンセプトに開発。トレイ・食材の高騰により、値上げせざるを得ない状況の中、「どうせなら『価値』のある値上げをしたい」という想いの下、完成しました。主菜・副菜の美味しさだけでなく、トレイや彩りの細部にまでこだわった東武ストア渾身の逸品です。	従来の鮭の「塩焼」を「厚切銀鮭西京焼」へと変更。鮭の原料規格は一番大きいものを使用しており、脂の乗りが良く、身質が特に柔らかいことが特徴です。漬けこみダレについては自社独自の「信州の西京味噌」を使用、低温で48時間熟成させることで味を染み込ませ、身質をさらに柔らかくしています。
調理法・味付けのこだわり	見た目のこだわり
口のなかでほどける「厚切銀鮭西京焼」は店内でじっくり焼き上げます。「ちくわ天」には「国産」の「あおさ」をたっぷり使用しており、蓋を開けると、磯の香りを楽しめます。また、従来の「おかずとご飯が分かれた海苔弁」から「ご飯におかずを乗せる海苔弁」に変更することで作業性を向上させることに成功しました。	味だけでなく、「高級感」のある気分と見た目を楽しんでいただくため、「金色」に近いトレイを採用。黄身を見せた「半熟煮卵」と「ちくわ天」の鮮やかな緑が食欲を掻き立てます。透明感のある「高知県産ゆず」を使用した大根浅漬けが味だけでなく、ビジュアルにも良いアクセントとなっています。



弁当部門<優秀賞>
厚切り銀鮭西京焼海苔弁当



惣菜・ベーカリー部
高橋 亨太チーフバイヤー

参考 3-2



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・惣菜大賞2023

井部門 優秀賞
 商品名 レモンチキンクリームカレー
 販売価格 358 円(本体)/386 円(税込み)
 単位 1個
 熱量 580kcal
 総重量 460g



テーマ・コンセプト	原材料のこだわり
<p>「夏のカレー」をコンセプトに開発、「ココナッツ」の優しい甘さと後に抜ける「レモン」の爽やかな酸味が特徴の東武ストアオリジナルカレーです。女性をターゲットとしながらも、ほんのりスパイシーな甘口カレーに設計しているため、子供から大人まで幅広い世代の方が楽しめるカレーとなっています。</p>	<p>ベースにはココナッツミルクパウダーの他、生クリーム、ホワートルウを使用。老若男女に愛される優しい甘さを引き出すため、玉ねぎの本来の甘さが感じられるローストオニオンを使用しており、りんごといった果実やコリアンダーなどのスパイスで調合された華やかな味わいのカレーです。</p>
調理法・味付けのこだわり	見た目のこだわり
<p>具材となる「チキン」はレトルトパウチの中に入れてしまうと煮込みすぎにより、ボソボソとした食感になってしまうため、店内で調理した「一口チキン」を別でトッピング、そうすることで口の中でほどける「柔らかチキン」を実現。「レモンクリームカレールウ」は作業性を考慮し、温めるだけの1kgパウチとなっています。</p>	<p>「レモンチキンクリームカレー」がどういった味なのか、お客様に掴んでいただくため、「ココナッツの優しい甘さとレモンの爽やかな酸味」の文言と夏らしい「輪切りのレモン」が記された販促シールを貼付。また、ご飯を斜めに盛り付けることで立体感を演出しています。</p>



井部門<優秀賞>
レモンチキンクリームカレー



惣菜・ベーカリー部
高橋 亨太チーフバイヤー

参考 3-3



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・惣菜大賞2023

惣菜部門 入選
 商品名 生搾りオレンジチキン
 販売価格 298 円(本体)/321 円(税込み)
 単位 4 個
 熱量 484kcal
 総重量 280g



テーマ・コンセプト	原材料のこだわり
<p>オレンジチキンは年々認知度が上がっていますが、量販店で販売しているのを見たことがなかったので、差別化が図れる商品だと考え商品化を決めました。開発に当たっては「圧倒的なオレンジ感」と「おつまみに最適な味と量目」、「爽やかな見た目」をコンセプトに設計しました。</p>	<p>原材料のこだわりは味の決め手となるオレンジの品種と産地です。一言にオレンジと言っても品種や産地によって甘みや酸味、風味などが異なります。スーパーマーケットで販売する際は、経時変化による香りの飛びが少ないことも重要です。試作の結果、フロリダ産のネーブルオレンジが最適だと判断し採用しました。</p>
調理法・味付けのこだわり	見た目のこだわり
<p>調理工程は、鶏肉を揚げてからオレンジチキンソースを絡めるのが一般的ですが、当社ではよりオレンジの風味と存在感を際立たせるため果物の目利きの職人が厳選したオレンジのみを仕入れ、仕上げの直前に搾り、オレンジチキンソースに加えることで差別化を図りました。</p>	<p>盛り付けはチキンのボリュームが出るように工夫し、その上に生のオレンジスライスをトッピングしました。また、オレンジチキンは夏期限定の商品なので、涼しげでみずみずしいイメージになるように販促シールのデザインにもこだわりました。</p>



惣菜部門 <入選>
生搾りオレンジチキン



惣菜・ベーカリー部
鈴木 誠一課長