

【報道関係各位】

2016年2月23日

イトアンド株式会社

～イトアンド冷凍食品～

『癒しの水餃子』『れんこんとごぼうの鶏だんご』『れんこんと枝豆の鶏つくね』
「FOODEX 美食女子」グランプリ受賞候補製品に選出

このたび、イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区 代表取締役社長:文野 直樹)は、イトアンド冷凍食品より【「FOODEX 美食女子」グランプリ 2016】に『癒しの水餃子』を、【「FOODEX 美食女子」ママの愛グランプリ 2016】に『大阪王将れんこんとごぼうの鶏だんご』『大阪王将れんこんと枝豆の鶏つくね』を出品し、それぞれ受賞候補製品(ノミネート製品)に選出されました。

▼「FOODEX 美食女子」グランプリ 2016

<http://www.jma.or.jp/foodex/index.html><http://www.jma.or.jp/foodex/beauty/>

「FOODEX 美食女子」グランプリは、食に精通した「美食女子」が売れ筋を選ぶ、食の一大イベントです。グランプリ発表の舞台は、世界 80 カ国の「食」が集い、75,000 人のバイヤーが来場する FOODEX JAPAN。消費の鍵を握る女性に選ばれた栄冠が、食のバイヤーや消費者への強力なアピールとなり、ヒット商品誕生を応援します。モデル・女優やフードコーディネーター、栄養士などを含む 20 代～40 代の女性達を選ぶグランプリです。

■ノミネート製品:『癒しの水餃子』

【オリジナリティ】

癒し効果が期待できる素材を水餃子に取り入れました。水餃子の皮には柚子皮を、具材にはジャスミンを混ぜ込み、これまでにないアロマな水餃子を餃子専門店こだわりの製法で実現いたしました。

【製品コンセプト】

お家で癒されたい働く女性をターゲットにした、ホッと心安らぐ水餃子です。香りだけでなく、見た目や味、食感にも癒し要素を取り入れました。黄色の柚子皮が可愛い皮に、ほんのり香るジャスミン入りの具材が包まれています。さらには女性に嬉しい生姜の香りと玉ねぎの甘みがお口いっぱいに広がります。



▼「FOODEX 美食女子」ママの愛グランプリ 2016

<http://www.jma.or.jp/foodex/beauty/grandprix/mama.html>

2015 年からは小さなお子様をもつママが選ぶ「ママの愛グランプリ」を新設。小学生以下の子どもを持つ「FOODEX 美食女子」が、ママならではの目線で「子どもに食べさせたい！」を審査。最終審査ではお子様も審査員に加わり、子どもからの目線も重視します。

■ノミネート製品：『大阪王将れんこんとごぼうの鶏だんご』

【オリジナリティ】

こだわりの製法で「冷めてもふっくらジューシー」を実現いたしました。食物繊維が豊富な根菜「れんこん・ごぼう」を使用し、カルシウムや鉄分を含む「ごま」をアクセントに加えました。シャキシャキ食感の野菜が加わり、カリッとフライした後にふんわりと蒸し上げることで、一般的なミートボール以上の具材感に仕上がりました。

【製品コンセプト】

「お弁当を残さず食べてほしい」「でも野菜をいれるとどうしても・・・」と日々のお弁当作りに悩む子育てママを応援。子どもが好きな“お肉のジューシー感”や“根菜特有のニオイの低減”“冷めても変わらない美味しさ”に焦点を当て、「お子様が喜ぶ栄養満点のお弁当」をコンセプトに開発いたしました。サイズもお子様食べやすい一口サイズ。自然解凍可能なので、忙しい朝にも簡単にお使いいただけます。



■ノミネート製品：『大阪王将れんこんと枝豆の鶏つくね』

【オリジナリティ】

枝豆を 25%増量してリニューアルいたしました。(当社既存品比較)枝豆は「お子様の好きな野菜」で常に上位にランクインする野菜の一つであり、またお弁当に彩りをプラスするのにも活躍してくれる野菜の一つでもあります。冷めても美味しいふっくら食感も実現し、栄養面や彩りにおいても一般的なミートボール以上の満足感に仕上がりました。

【製品コンセプト】

「お弁当を残さず食べてほしい」「でも野菜をいれるとどうしても・・・」と日々のお弁当作りに悩む子育てママを応援。子どもが好きな“お肉のふんわり感”や“枝豆の彩りと食感”“冷めても変わらない美味しさ”に焦点を当て、「お子様が喜ぶ栄養満点のお弁当」をコンセプトに開発いたしました。サイズもお子様食べやすい一口サイズ。自然解凍可能なので、忙しい朝にも簡単にお使いいただけます。



▼『「FOODEX 美食女子」グランプリ』『「FOODEX 美食女子」ママの愛グランプリ』受賞ノミネート全65製品が決定！

<http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/woman/nomination.html>

◆グランプリの発表および授賞式

「FOODEX 美食女子」グランプリ 2016:3月8日(火)13:00~14:00

「FOODEX 美食女子」ママの愛グランプリ 2016:3月8日(火)14:00~15:00

※いずれも幕張メッセ 8 ホール内にある FOODEX ステージにて行われます。

●開発の背景《女性目線から新しい食のトレンドを発信》

イトアンドでは社内での女性による商品開発チーム「デリシャス・インベンション・プロジェクト(DIP)」を発足させ、女性目線のアイデアを積極的に取り入れる風土づくりに取り組んでいます。共働き家庭の増加により、女性の活躍はますます期待されており、企業や社会全体を活性化する大きな力となっています。また、購買決定権を持っている女性の意見を反映させることで、ヒット商品の開発に繋げることを目的とし、ポジティブな組織づくりを推進しています。

【イトアンドの食料品販売について】

イトアンドでは、お店のおいしさをご家庭で味わっていただくため、冷凍食品および常温調味料を展開しております。厳選された原材料を徹底した管理体制の下で製造された商品は、お子様からご高齢の方まで安心してお召し上がりいただけます。毎日の食事を彩り豊かにプロデュース。イトアンドはご家族の温かな空間、溢れる笑顔を応援します。

【イトアンド 食料品販売事業 公式ホームページ】

URL:<http://trading.eat-and.jp/>

イトアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食:EAT」+「&」を提案してまいります。

【会社概要】

商号 : イトアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億5,569万円(2015年9月30日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」FC本部の運営、ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」FC本部の運営、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イトアンド株式会社 経営財務部 広報IR担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
