

映画館業界初！食の専門家23,000人が認定
109シネマズの「ポップコーン(塩)Mサイズ」が
第95回「ジャパン・フード・セレクション」にて
最高評価のグランプリを映画館業界で初受賞！

株式会社東急レクリエーション(本社:東京都渋谷区、社長:木村 知郎)が運営する109シネマズは、この度、一般社団法人日本フードアナリスト協会(東京都千代田区)が主催する「ジャパン・フード・セレクション」の「スペシャルティ部門(2026年1月)」において、「ポップコーン(塩)Mサイズ」が最高評価であるグランプリを受賞しました。グランプリは、100点満点中90点以上の極めて高い得点を獲得した商品のみにも与えられる賞です。また、スペシャルティ部門での受賞は、映画館業界で初めてとなります。



グランプリ受賞商品

- ◆商品名: ポップコーン(塩)Mサイズ
- ◆価格: 550円(税込)
- ◆販売劇場: 全国の109シネマズ (プレミアム新宿を除く)

軽やかな食感とシンプルな味付けが特徴で、豆や塩などの素材にこだわっています。豆はプレファード社の高品質品種「プラチナム」を使用し、ふっくら弾けさせることでサクッとした食感を実現。塩は沖縄産「ぬちまーす」を採用し、素材の旨みを引き立てるまろやかな味わいに仕上げています。シンプルながら飽きのこない味で、映画館ならではの特別感を演出します。



評価されたポイント（一部抜粋）

- ・高品質豆「プラチナム」のサクッと軽やかな食感
- ・沖縄産の塩「ぬちまーす」が豆の自然な甘みを引き立てている
- ・映画鑑賞中でも最後まで飽きることなく楽しめる味
- ・素材や製法のこだわりやボリューム感もあり、お得感が高い
- ・健康志向、プレミアム志向のトレンドを取り入れている
- ・非日常体験をブランド価値として高めている
- ・調理前の検豆で不発豆の発生を抑制するなどの品質管理

受賞ページ：<https://www.japan-foodselection.com/prize/cbsu0d7mq>

「ジャパン・フード・セレクション」について

ジャパン・フード・セレクションは、食に関しての様々な知見をもち、総合的に解説のできる食の専門家として日本フードアナリスト協会が認定する23,000人のフードアナリストが、日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮しながら、食品や食材を公正・中立の立場より審査、認定をする制度です。

ジャパン・フード・セレクション公式サイト：<https://www.japan-foodselection.com>

109シネマズとは

109シネマズは、全国20サイト・185スクリーンを展開するシネマコンプレックスチェーンです。

「エンターテインメントを通して、心豊かで活力ある社会づくりに貢献する」という経営理念のもと、日本で初めてIMAXを導入し、その後も4DXやSCREENXなどの最新映像設備を積極的に導入し、常にお客様にプレミアムな映像体験を提供してまいりました。

また、坂本龍一氏監修の音響と全席プレミアムシートを完備した109シネマズプレミアム新宿の開業（2024年3月）やオリジナル音響システム「SAION」を展開するなど、さらなる映像体験の追求に加え、子どもが主役のKIDS CINEMAや字幕ガイド用スマートグラス（字幕メガネ）を全劇場に完備し、映画鑑賞をより身近な体験として誰もが安心して映画を楽しめる環境づくりに努めてまいりました。

これからも109シネマズは、お客様の期待を上回る常に一步先のエンターテインメントを創造し、ワクワクする体験とドキドキする感動をお届けするため、新たなチャレンジを続けてまいります。



リンク一覧

- ・109シネマズ 公式ホームページ: <https://109cinemas.net/>
 - ・109シネマズ 公式 Instagram: <https://www.instagram.com/109cinemas/>
 - ・109シネマズ 公式X: https://x.com/109CINEMAS_O
-