

成城石井の自家製デザートが、「お弁当・惣菜大賞」スイーツ部門で三連覇！ ～今年は「イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ」がスイーツ部門最優秀賞に～

成城石井の自家製デザート「成城石井自家製 イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ」が、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・惣菜大賞 2021」において、全国各社 42,549 件に及ぶエントリーの中から、スイーツ部門の最優秀賞を受賞しました。同部門での最優秀賞受賞は、2019 年、2020 年に続き今回で 3 年連続となります。本商品は、自社輸入のシチリア産レモン果汁をふんだんに使用した、爽やかですっきりとした酸味を堪能できるチーズケーキです。きび糖使用のパウンドケーキに濃厚で甘酸っぱいレモンチーズケーキ生地を重ね、上部にはレモンの酸味に練乳を加えたコクのあるレモンミルククリームと、ピスタチオをトッピングしました。夏季限定の商品でしたが、この度の受賞を記念して 1 月 12 日(火)から再販売が決定いたしましたので、ぜひこの機会にご賞味ください。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・惣菜大賞 2021」のスイーツ部門において、「成城石井自家製 イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ」を出品し、最優秀賞を受賞いたしました。同部門での最優秀賞の受賞は、2019 年の「成城石井自家製 くるみづくしのほうじ茶ムースの和パルフェ」、2020 年の「成城石井自家製 ルビーチョコレートと 2 種ベリーのパンナコッタ」に続く三連覇となります。



「お弁当・惣菜大賞 2021」とは

今年で 10 回目を迎える「お弁当・惣菜大賞 2021」は、優れたお弁当・惣菜商品をたたえることにより惣菜市場全体の活性化を図ることを目的としたアワードです。弁当部門やサラダ部門、スイーツ部門といった 11 部門を「スーパーマーケット」と「CVS(コンビニエンスストア)・専門店他」の 2 業態に分け、合計 22 部門から、「彩り・見た目」「おいしさ」「値ごろ感」といった審査項目を踏まえて、食の専門家で構成された審査員により、「最優秀賞(各部門 1 品)」、「優秀賞・特別賞(各部門 1~3 品)」の各賞を選出。本年は全国各社より 42,549 件のエントリーがありました。近年、女性の社会進出や増税などを背景に中食*市場は年々拡大し、それに伴い本賞(お弁当・惣菜大賞)に対する注目が高まっています。*中食…惣菜など調理済みの食品を自宅で食べること。

■ イタリアでバイヤーが惚れ込んだ自社輸入のシチリア産レモン果汁を、初めて使用した自家製デザート

今回スイーツ部門で最優秀賞を受賞した「成城石井自家製 イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ」は、当社が自社輸入するシチリア産レモン果汁を初めて使用した自家製デザートです。

シチリアの伝統的なレモン「フェミニロ・シラクサーノ種」の果汁を、現地でも数少ない栽培～出荷まで一貫管理を行う専門メーカーより成城石井が自社輸入しています。同社は自家農園と同じ敷地内に果汁製造工場を持つからこそ可能となる加工のスピーディさが特長で、収穫されたレモンを 24 時間以内に搾汁、すぐに冷凍して日本へ運んでいます。2019 年にイタリアの展示会で出会い、バイヤーも惚れ込んだ果実感のある爽やかなおいしさを自家製デザートとしてお届けすべく、本商品は開発されました。このレモン果汁を活かした商品開発を託されたのは、自家製デザートや惣菜などの製造拠点である成城石井セントラルキッチン(以下 CK)の職人たち。CK では、過去 2 回お弁当惣菜大賞デザート部門で最優秀賞を獲得したパティシエ・原島ほか有名店などで経験を積んだ職人が多数活躍し、日々の製造に加えてデザートや惣菜の商品開発についてもこの職人たちを中心に行っています。今回開発を担当したのは、当社のチーズケーキや焼き菓子で様々な新フレーバーの開発を担当してきたパティシエの近藤。国産のものに比べ酸味のキレが良くすっきりとした果汁の味わいを生かし、気温が上がり爽やかな味わいが好まれる夏に向けてレモンの酸味を堪能できるチーズケーキを開発しました。昨年 4 月下旬に発売してからすぐお客様には大変ご好評いただき、当初 8 月末までだった販売期限を 1 か月延長するほどの人気商品となりました。



■ こだわったのは、爽やかですっきりとした酸味×まろやかさと甘みのバランス。上品でコクのある甘酸っぱさが広がる珠玉の逸品

本商品は“レモン果汁の爽やかですっきりとした酸味を存分に楽しんでいただける商品を”との思いから生まれた、チーズケーキに定評がある成城石井ならではの逸品です。開発の最大のこだわりは、レモンの酸味と乳製品の濃厚なまろやかさ・甘みの絶妙なバランス。酸味を効かせたレモンミルククリームには練乳で程よいまろやかさを加え、チーズケーキ生地には通常のクリームチーズに練乳とマスカルポーネチーズを加えることで、より濃厚でミルクィに仕上げました。口にするとレモンの爽やかな酸味がいっぱい広がり、それを練乳やチーズがまろやかに包み込むことで、2 つの異なる味わいが織りなす上品でコクのある甘酸っぱさをお楽しみいただけます。この絶妙な組み合わせを支える土台にはきび糖を使った優しい甘さのパウンドケーキを使い、さらに最上部には食感と彩りのアクセントに砕いたピスタチオをトッピング。レモンの酸味を存分に堪能できる一方で濃厚なチーズケーキの良さも損なわない、珠玉のバランスの逸品です。

■喜びの声



〈開発担当者の喜びの声〉

このような荣誉ある賞をいただき光栄です。本商品は当社ならではの調達力や伝統、そしてチームの協力があったからこそ生まれた商品です。開発当時、思い切って酸味を効かせた試作品を作りチームで試食を行ったところ、意外にも女性開発者や、当社自家製デザートの開発責任者である菓子グループ長・光野からは「このくらいしっかり酸味があった方がおいしい」と高評価。この意見を参考に、ケーキ全体で酸味とまろやかさ・甘みのバランスを取る考え方に辿り着き、ベストな味わいを完成させることができました。召し上がっていただいた沢山のお客様・関係各位はもちろん、入社以来私を育ててくださり本作の原型であるプレミアムチーズケーキを生んだ光野グループ長にも、感謝の気持ちでいっぱいです。今後は本商品同様に定番商品におけるバリエーション開発に加え、定番商品そのものの開発にも取り組んでいきたいと考えております。モットーである「妥協せず、自分自身が本当においしいと確信を持てる商品の追及」を大切に、どんなシーンで召し上がってもおいしいと感じていただけるような商品の開発に邁進いたします。

製造本部 製造部 菓子グループ主任 近藤勝寿



〈スイーツ部門三連覇にあたり、当社自家製デザート開発責任者の喜びの声〉

この度は、当社パティシエ・近藤の「イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ」がスイーツ部門最優秀賞を受賞したこと、また2019年、2020年に当社パティシエ・原島が手掛けた「くるみづくしのほうじ茶ムスの和パルフェ」「ルビーチョコレートと2種ベリーのパンナコッタ」に続き、この栄えある賞を3大会連続で受賞できましたことを、大変嬉しく光栄に存じます。自家製デザートを開発を担当するセントラルキッチン菓子グループを代表し、皆様に厚く御礼申し上げます。これまでと今回の受賞を糧に、今後も商品をお買い求め下さったお客様が笑顔になり、お召し上がりいただくシーンが少しでも楽しく華やかなデザートを作り続けられるよう、日々精進してまいります。

今後とも、成城石井の自家製デザートをどうぞよろしく願いいたします。

製造本部 製造部 菓子グループ長 光野正三

■さらに、麺部門で2品が優秀賞を、弁当部門では1品が審査委員長特別賞を受賞！ほか3品が入選

今回はスイーツ部門で最優秀賞を受賞した他、麺部門では「モッツアレラとバジルのトマトソースタリアテッレ」「自家製イカ団子入りタイ風ピリ辛和え麺」が優秀賞を、弁当部門では「九州産真鯛の柚子塩焼きしらす明太ご飯弁当」が審査委員長特別賞をそれぞれ受賞しました。その他にもサラダ部門・スイーツ部門で3品が入選し、計7品が受賞しました。受賞商品は以下の通りです。最優秀賞ほか一部の商品は販売を一時休止しておりましたが、この度の受賞を記念して1月12日(火)より期間限定で販売を再開いたします。

	受賞部門	受賞商品	商品名 <small>(※は既に販売中で販売を継続する商品)</small>	価格
 お弁当お惣菜大賞 最優秀賞 2021	■スイーツ部門		成城石井自家製 イタリア産シチリアレモンのチーズケーキ (販売再開)	990円
 お弁当お惣菜大賞 受賞 2021 優秀賞	■麺部門		成城石井自家製 モッツアレラとバジルのトマトソースタリアテッレ※	599円
 お弁当お惣菜大賞 受賞 2021 優秀賞	■麺部門		成城石井自家製 イカ団子入りタイ風ピリ辛和え麺 (販売再開)	599円

	受賞部門	受賞商品	商品名 <small>(※は既に販売中で販売を継続する商品)</small>	価格
 審査委員長特別賞	■弁当部門		成城石井自家製 九州産真鯛の柚子塩焼きしらす明太ご飯弁当※	499 円
 入選	■サラダ部門		成城石井自家製 ギリシャフェタチーズとセミドライトマトのマリネ※	499 円
 入選	■サラダ部門		成城石井自家製 スモークチキンと焼ききのこの十六穀米サラダ※	499 円
 入選	■スイーツ部門		成城石井自家製 ハイカカオクーベルチュールのバナナパルフェ※	359 円

※価格は全て税抜きです。※画像は全てイメージです。

《本件に関するお問い合わせ先》

成城石井 PR 事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)
 担当:松田・渡邊・園部 TEL:03-6261-7413 MAIL:info@kmcpr.co.jp