

NEWS RELEASE

報道関係者各位



2026年1月20日

株式会社 SOYOKAZE

「食のそよ風」プチデリカ・kanau シリーズが 『惣菜・べんとうグランプリ 2026』で2年連続ダブル入賞 —おいしさと栄養にこだわった2品をご自宅で—

冷凍弁当の宅配サービス「食のそよ風」（運営：株式会社 SOYOKAZE、代表取締役社長：中川 清彦）は、日本食糧新聞社が主催する国内最大級の惣菜・弁当商品コンテスト『第17回 ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ 2026』において、全国から1,321商品がエントリーする中、「食のそよ風」の中でも多くのお客様に支持されている「プチデリカ」シリーズおよび、たんぱく質と食物繊維を強化配合した「kanau（カナウ）」シリーズの2品が入賞しました。昨年に引き続き、2年連続でのダブル入賞となります。



『ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ 2026』健康・ヘルシー部門入賞 kanau「4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ」盛り付けイメージ
同コンテストは、総菜・弁当分野のスペシャリストや専門家、業界団体関係者などで構成される審査委員会が、プロの視点から商品を評価するものです。

今回入賞したのは、ロングライフ・冷凍食品部門エントリーの「プチデリカ」シリーズ『絶品！やわらかさが自慢の豚角煮』と、健康・ヘルシー部門エントリーの「kanau」シリーズ『4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ』です。

いずれも専任の管理栄養士が監修し、栄養バランスに配慮しながら、毎日の食事として続けたくなるおいしさにもこだわった商品です。

今回の受賞を励みに、「食のそよ風」では今後も多様なライフスタイルや健康ニーズに寄り添った商品開発を進めてまいります。

■選ばれた2つの入賞メニューの魅力

1、「プチデリカ」シリーズ：絶品！やわらかさが自慢の豚角煮

オイスターソースを隠し味に仕上げた本格豚角煮は、口の中でほろっとほぐれるやわらかさが特長です。副菜の鶏と白菜のうま煮、大豆と蓮根のおかか和えは、上品な味付けながら旨味をしつかり感じられる仕立てです。

2、「kanau」シリーズ：4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ

本格洋食レストランの味を目指し、デミグラスソースは赤ワインやチャツネを使用し、コクと深みをプラス。相性を考えてブレンドした濃厚な4種チーズが、ハンバーグの味わいを引き立てます。副菜には、あさりの旨味を活かしたジェノベーゼと、トマトの旨味が溶け込んだチキンのトマト煮を組み合わせ、一品一品をじっくり楽しめる味わいに仕上げました。

(主菜・副菜合計：たんぱく質 18.9g/食物繊維 10.2g)。



プチデリカ「絶品！やわらかさが自慢の豚角煮」(左)、kanau「4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ」(右)

■購入方法

入賞メニューは、「食のそよ風」公式通販サイトでお買い求めいただけます。この機会に、おいしさと栄養の詰まったメニューをぜひご自宅でお楽しみください。

「食のそよ風」公式通販サイト：<https://shokunosoyokaze.com/shop/t/t1116/>

■「食のそよ風」とは

「食のそよ風」は、管理栄養士が監修し、毎日の食事にうれしい栄養設計と満足感のあるおいしさを追求した冷凍弁当の宅配サービスです。

注文のリピート率は97.6%超（2025年4月1日～12月31日の注文実績）。また、薄型トレーを採用しているため、一人暮らし用の冷凍庫にもすっきり収まります。



kanau 電子レンジ調理イメージ

- kanau：たんぱく質と食物繊維の配合を強化したシリーズ
- プチデリカ：栄養設計とおいしさにこだわり、続けやすい価格も追求したシリーズ
- 国産プレミアム：国産食材を使用したシリーズ（加工品は国内加工、調味料等は一部外国産を含む）
- そよ風のやさしい食感：噛む力や飲み込む力が気になる方向けのシリーズ

<本件に関する報道関係の皆さまからのお問合せ先>

株式会社 SOYOKAZE 広報 メールアドレス：press@sykz.co.jp