

6月10日は“ロケ弁の日”！
ロケ弁愛用者が選ぶ「第1回 日本ロケ弁大賞」を発表
大賞はオーベルジーヌの「ビーフカレー」に決定

国内最大級の法人向け弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」を運営する株式会社くるめし（本社：東京都渋谷区、代表取締役：小林 篤昌）が協賛する「第1回 日本ロケ弁大賞」（主催：日本ロケ弁大賞 運営委員会）は、6月10日“ロケ弁の日”に大賞と金賞に選ばれたロケ弁を発表します。日本ロケ弁大賞は映像・テレビ制作、広告撮影、雑誌撮影、イベント制作、舞台・公演などの様々なロケ現場にて、出演者やスタッフが食べるお弁当、通称「ロケ弁」をテーマに、特に業界内で支持されたお弁当を称えます。「ロケ弁大賞」には、オーベルジーヌの「ビーフカレー（1,296円・税込）」が、「ロケ弁大賞 金賞」には9店舗9商品が選出されました。



■ 265 種類のロケ弁から「大賞」が決定！

「第1回 日本ロケ弁大賞」は、ロケ弁愛用者に対する“ロケ弁大賞にふさわしいと思うお弁当”のインターネット投票で集まった265種類のお弁当の中から、品評会を経て選ばれました。「ロケ弁大賞」の品評には、稲田 爽氏、黒江 淳子氏、おとのロケ弁日記氏、三上 貴子氏、櫻井 知里氏、龍 史晃氏の品評者6名にご参加いただきました。あわせて、9店舗9商品の「金賞」が決定しました。

日本ロケ弁大賞公式 WEB サイト：<https://rokebenaward.com/>

■ 「第1回 日本ロケ弁大賞」開催の背景

日ごろ、人々にパワーを与える制作の仕事の裏側には、果てしなく長い、時には辛く厳しい道のりが続く時もあります。「あのお店のお弁当を食べると力がでる」「このお店のお弁当が現場にあったらテンションが上がる」あともう少し頑張りたい時に歩みを支えるのは、美味しいお弁当の存在です。「日本ロケ弁大賞」は、皆さんの日々の頑張りを支えるロケ弁に、普段なかなか伝えることができない感謝の気持ちと、更なる発展を祈願して、食の力で仕事現場に影響を与えたお弁当を称えます。

■ 「第1回 日本ロケ弁大賞」受賞店舗・商品

「ロケ弁大賞 大賞」1店舗1商品

オーベルジーヌ | ビーフカレー (1,296円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/aubergine/beef_curry/



【商品特徴】

弱火で3日間煮込んだ玉ねぎブイヨンをベースに、国産牛のバラ肉をホロホロになるまで煮込み、バターと生クリームで仕上げた酸味と甘味と旨味を一度に味わえるオーベルジーヌのオリジナルカレーです。

【有限会社オーベルジーヌ 代表取締役社長 高橋祐介様 コメント】



この度初開催の日本ロケ弁大賞にて大賞を受賞することができ、大変光栄です。日々ご愛顧いただいているお客様に心より感謝申し上げます。これからも、手間を惜しまず丁寧なカレー作りにごこだわり、心を込めたお弁当を現場にお届けします。皆様のお仕事の原動力として、オーベルジーヌがお力添えできるよう精進してまいりますので、今後ともよろしく願いいたします。

「ロケ弁大賞 金賞」9店舗9商品**浅草今半 | 牛玉重 (1,080 円・税込)**<https://www.asakusaimahan.co.jp/bento>**【商品特徴】**

肉の旨みが凝縮したタレでふんわりと仕上げた玉子と玉ねぎを、秘伝の割り下で煮上げた黒毛和牛とともにご飯の上に盛り付けました。旨味たっぷりの牛肉と玉子の優しい味わいが幅広い年齢層の方に人気のお弁当です。

五つ星のり弁 坊々樹 | 鮭ハラス塩焼き弁当 (1,080 円・税込)https://www.kurumesi-bentou.com/bouboujyu/sake_5/**【商品特徴】**

老舗米穀店五つ星マイスター直伝の極み炊飯製法で仕上げた「冷めてこそ美味しいごはん」が主役のお弁当。制作現場の皆様の使い勝手を考慮し、品質と価格のバランス、コンパクトさとボリュームの両立、全体的にほんのり濃口で飽きの来ない調味バランスを追求しました。

喜山飯店 | お弁当 A (1,134 円・税込)<https://kizanshop.jp/index.php/>**【商品特徴】**

中国人コックの本格中華の味付けが大人気！調理から完成お届けまで、お客様に温かいお弁当をご提供できるよう時間を工夫し手間をおしまない手作りのお弁当です。

京香 | 【1メイン】銀鮭西京漬け2段弁当 (1,080円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/kyouka/1_sakesaikyo/

**【商品特徴】**

一段目には絶妙甘辛タレで焼き上げ旨みたっぷり銀鮭西京焼きと、彩り豊かで飽きの来ない惣菜の数々。二段目には可愛らしく飾られたこだわりのごはん。「蓋を開けた瞬間嬉しくなる」にことんこだわったお弁当です。

SOMY'S DELI | 8種野菜のザクザクゴマ醤油サーモン弁当 (864円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/rokeben_kitchen/8sarmon/

**【商品特徴】**

骨取りした大きなサーモンに、ザクザク食べる自家製のゴマ醤油を載せました。長時間煮込んだ肉煮込みは、冷めてもご飯が進む工夫が凝らされています。たっぷりの野菜と共に、バランス良く召し上がられるお弁当です。

おにぎりチャカス | おにぎり2個+惣菜3種Aセット (520円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/chakas/onigiri2_souzai3_a/

**【商品特徴】**

おにぎりは冷めても美味しい山形産ひとめぼれを使用し、一つ一つ優しく手握り。具材は、20種類以上から選べます。おかずは特製ダレに漬けた唐揚げに、だし巻き玉子、焼売の3種類。「シンプルだからこそ、毎日でも食べられる。」そんなおにぎり弁当です。

塚田農場おべんとラボ | 絶品！塚だまタルタル若鶏のチキン南蛮弁当 (900円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/tsukada_plus/chicken_namban/

**【商品特徴】**

塚田農場の人気メニューをお弁当仕様にアレンジした人気 No.1。ご飯が進む甘酢の味付けと、オリジナル卵をたっぷり使用したタルタルソースのチキン南蛮をメインに、肉じゃが、高菜明太、玉子焼きも主役級のおいしさ。

とんかつ まい泉 | ヒレかつサンド (453円・税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/maisen/pork_cutlets_sandwich/

**【商品特徴】**

創業以来 50 年以上看板商品として、お子様はもちろん、幅広い年代の方々に世代を超えてお召し上がりいただいております。やわらかいヒレかつ、ふわふわのパン、秘伝ソースの美味しさが口の中いっぱい広がります。

海苔弁いちのや | 名物海苔弁 (1,200円・税込)

<https://noriben-tokyo.com/index.html>

**【商品特徴】**

日本全国から厳選したこだわりの食材を使って、全てのおかずが主役になるよう作り上げた海苔弁です。おかず単体でのおいしさはもちろん、ご飯と海苔との調和もお楽しみいただけます。

■ 品評者プロフィール

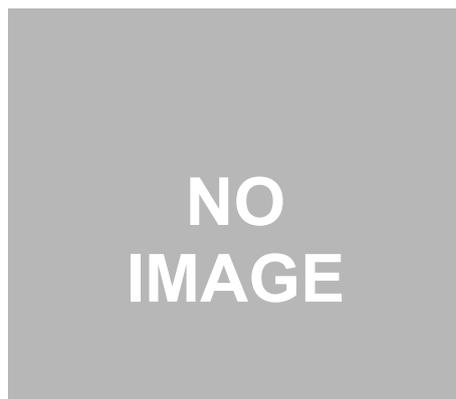
稲田 爽

元ディレクター・放送作家 株式会社ロケゲー代表取締役



黒江 淳子

大手テレビ制作会社 デスク・AP



おとのロケ弁日記

大手広告制作会社勤務 おとのロケ弁日記 (@oto_catering) 運営者



三上 貴子

株式会社フジアール アートコーディネーター



櫻井 知里

フリーアナウンサー 株式会社 comipro 代表取締役社長



龍 史晃

テレビ番組制作ディレクター



「くるめし弁当」では、「第1回 日本ロケ弁大賞」の開催を記念し、今回受賞したお弁当を実際に購入することができるロケ弁大賞特設ページを開設します。

特設ページ URL : <https://www.kurumesi-bentou.com/special/rokebenaward/>

■株式会社くるめしとは

「働く人の食の探し方、楽しみ方の体験を変える」というミッションのもと、国内最大級のお弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)、パーティー料理予約サイト「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)、日替わり弁当の専門サイト「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)、3つの法人向けフードデリバリーサービスを提供しています。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-23-12 フォンティスビル 7F

代表者 : 代表取締役 小林 篤昌

WEB サイト : <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要 : 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)

資本金 : 7,924 万 5,750 円

設立年月日 : 2010 年 8 月 26 日