

6月10日“ロケ弁の日”
食の力で制作現場を支えるロケ弁を表彰
「第3回 日本ロケ弁大賞」
大賞はSOMY'S DELIの
「8種野菜のザクザクゴマ醤油サーモン弁当」に決定！

ロケ弁愛用者が選んだ296種類のロケ弁から9商品の金賞と3商品の業界賞も同時に発表

「第3回 日本ロケ弁大賞」Webサイト：<https://rokebenaward.com/>

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)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「ロケ弁」に焦点を当て、特に業界内で影響を与えたお弁当を称える「第3回 日本ロケ弁大賞」を開催しています。

6月10日“ロケ弁の日”に第3回 日本ロケ弁大賞「大賞」をSOMY'S DELI(ソミーズデリ)の「8種野菜のザクザクゴマ醤油サーモン弁当(972円・税込)」に決定いたしました。そして「金賞」には9商品が、「業界賞」に3商品が選ばれましたので結果をお知らせいたします。



■296種類のロケ弁から「大賞」が決定！

第3回 日本ロケ弁大賞「大賞」は、様々なクリエイティブの現場を支えているロケ弁の愛用者の皆様に、力の源になっているお弁当、大好きなお弁当に投票いただき、投票で集まった296種類のお弁当の中から、品評会を経て選ばれました。

品評には、審査委員長に就任いただきました、CMディレクターの中島 信也氏と、株式会社フォーミュレーション I.T.S. 取締役の今井 紳介氏、一般社団法人日本アド・コンテンツ制作協会(JAC)理事長の岩井 健二氏、株式会社ティー・ツー・クリエイティブ 取締役 執行役員 近藤 大輔氏の3名、合計4名が参加いたしました。

第3回 日本ロケ弁大賞の開催を記念し、「くるめし弁当」では今回受賞したお弁当をはじめとする、ロケ弁の特設ページを開設します。購入も可能となっておりますので、是非ご覧ください。

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

■「日本ロケ弁大賞」開催の背景

当社が運営する法人向け弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」では、サービス開始以降、テレビ、広告、映像、イベントなど様々なクリエイティブ制作の現場に「ロケ弁」をお届けしています。そのような中で「ロケ弁を楽しみに大変な仕事を乗り切ることができた」「美味しいお弁当のおかげで現場の士気が上がった」など、お弁当の存在が現場を支えていることが窺えるお声をたくさん耳にしてきました。日本ロケ弁大賞は、縁の下の力持ちとして食の力でクリエイティブ制作の現場を支えるお弁当とお弁当店を称え、感謝の意を表すべく開催しております。

■「第3回 日本ロケ弁大賞」受賞店舗・商品

「日本ロケ弁大賞 大賞」1商品

[SOMY'S DELI] 8種野菜のザクザクゴマ醤油サーモン弁当(972円・税込)

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



【商品特徴】

『がっつりカフェ弁』の代表作。香ばしいゴマ醤油がサーモンに絡み、ご飯が止まらない。甘口肉煮込み×目玉焼きで満足感も抜群。8種野菜サラダで見た目もヘルシー。しっかり食べたい女性にも嬉しい一品。

【SOMY'S DELI(888株式会社) 代表取締役 澤井 一隆様 コメント】

この度は、第3回 日本ロケ弁大賞「大賞」に選出いただき、心より光栄に存じます。日頃より『SOMY'S DELI』をご愛顧いただいている番組・映像・イベント制作の皆様に、深く感謝申し上げます。「食べる人の力になりたい」その一心で毎日丁寧に作り続けたお弁当を選んでいただけたこと、何より励みになります。ザクザクゴマ醤油サーモンが、現場のエネルギーになっていたなら幸いです。

「日本ロケ弁大賞 金賞/業界賞」ダブル受賞 3店舗3商品

金賞/TV業界賞:

[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(990円・税込)

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



【商品特徴】

ロケ弁グランプリ2年連続金賞の圧倒的支持を集める人気No.1の看板弁当
甘酢仕立てのチキン南蛮と自慢のタルタルソースはご飯が進む味わい。
副菜も主役級で「また食べたい！」の声多数。

【受賞コメント】

この度は3年連続で「日本ロケ弁大賞」金賞をいただき、誠にありがとうございます。
冷めてもおいしく、食べ応え満点のお弁当とご評価いただけることが、私たちの喜びです。
昨今の原材料高騰の中でも「一人でも多くの方に届けたい」という思いから、1,000円未満の価格を守り続けています。
これからも現場の皆様の活力となるよう、感謝と真心を込めて、最高のお弁当をお届けし続けてまいります。

金賞/広告・映像業界賞:[三代目千代谷] 鶏の竜田揚げ弁当(1,180円・税込)

URL <https://chiyotani.com/>



【商品特徴】

食べた時の満足感にこだわり、大きめにカットした鶏肉を黄金比の自家製タレに漬け込み、冷めても美味しく食べられるようなサクサク食感と揚げ加減になるよう、毎日お店で愛情込めてお作りしております。

【受賞コメント】

この度は栄誉ある賞を賜り、誠にありがとうございます。
日々三代目千代谷のお弁当を選んでくださる皆様のおかげで、このような素晴らしい賞をいただくことができました。
私たちは「最後の一口まで美味しく楽しめるお弁当」を目指し、毎日真心と愛情を込めてお作りしております。
これからも皆様に寄り添うお弁当をお届けしてまいります。

金賞/イベント・ライブ業界賞:[三代目玄] 銀鮭海苔弁(1,274円・税込)

URL <https://taberu.ne.jp/kuro/index.html>



【商品特徴】

産地や生産者にこだわり、「冷めても美味しい」を大事にしたオリジナルブレンドの白米を使用。
一番人気の「銀鮭海苔弁」は、店内で手切りした大ぶりの銀鮭が乗ったインパクト抜群の一品。
脂の乗りと絶妙な塩加減が絶品です。

【受賞コメント】

完全無農薬のお米を直送して下さる農家さん
撮影現場でお弁当手配に奔走する発注担当者の皆さん
その応援があってこそ、三代目玄は成り立っています。

私たちが全力でその想いに応え
美味しいお弁当を届け続ける。

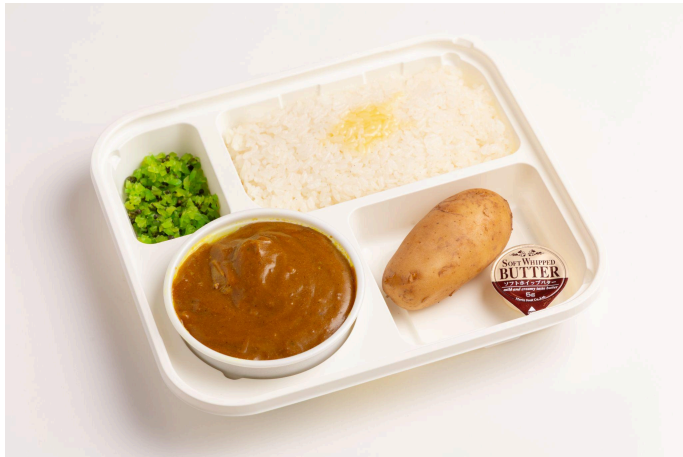
農家・発注担当者・三代目玄

三者がお互いを応援し合う「三方よし」の輪の中に、このご受賞をいただけたことを大変光栄に思います。

「日本ロケ弁大賞 金賞」6商品

金賞:[オーベルジーヌ] チキンカレー(1,188円・税込)

URL https://www.kurumesi-bentou.com/aubergine/chicken_curry/



【商品特徴】

じっくり煮込んだコク深い欧風カレーに、柔らかく旨味あふれるチキンを合わせた一品。お肉の食べ応えも抜群で、撮影現場でも愛され続けるロケ弁の定番です。

【受賞コメント】

このたびは栄誉ある賞に選出いただき、誠にありがとうございます。日々現場で働く皆さまに「原動力になる一食」を届けたいという想いで作り続けてまいりました。多くのご支持に支えられた結果であり、心より感謝申し上げます。これからも変わらぬ味と品質で、現場の力になれる商品を提供してまいります。

金賞:[ととりべえ] 【皐月】赤魚の漬け焼き(1,500円・税込)

URL https://www.kurumesi-bentou.com/totoribe/satsuki_akauo_zukeyaki/



【商品特徴】

香ばしく焼き上げた赤魚の漬け焼きを主役に、ひとつひとつ手作りの副菜と自慢の玉子焼きを詰め込みました。彩り豊かな、心とからだにやさしいひと折です。

【受賞コメント】

このたびは素晴らしい賞をいただき、誠にありがとうございます。
「心とからだにやさしいお弁当」をテーマに、一品一品丁寧に手作りしています。
蓋を開けた瞬間、撮影現場の皆さまの気持ち少し上向きなようなお弁当を届けたい。
そんな想いで、これからもお弁当作りに励んでまいります。

金賞:[とんかつ まい泉] ヒレかつサンド(486円・税込)

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



【商品特徴】

創業以来60年、まい泉の看板商品として、お子様はもちろん、幅広い年代の方々にお召し上がりいただけてきました。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。

【受賞コメント】

この度、私ども「とんかつ まい泉」の「ヒレかつサンド」が3年連続で金賞にご選出いただけたこと、大変光栄に思います。日頃よりご愛顧くださるお客様、そして日々心を込めて商品を届ける全てのスタッフに心より感謝申し上げます。今後も“お客様の美味しい笑顔”のため、品質とサービスの向上に努めてまいります。この度は誠にありがとうございました。

金賞:[日本橋 天井 天むす 金子半之助] 江戸前天丼弁当(1,800円・税込)

URL https://www.kurumesi-bentou.com/kaneko_hannosuke/edomae_tendon/



【商品特徴】

新鮮な穴子を丸々1本使ったボリューム満点の天丼です。「独自の天ぷら粉」で揚げたネタ、味を引き立たせる「秘伝のたれ」、「ごま油」の豊かな香りが特徴です。追いだれ、醍醐味で味の変化もお楽しみください。

【受賞コメント】

この度は、日本ロケ弁大賞「金賞」に選出いただき、誠に光栄に存じます。

冷めてもおいしい天丼を目指し、天ぷら粉、ごま油、タレにこだわり、お弁当ならではの別添の追いダレ・醍醐味で味の変化も楽しめるように設計しております。

このような素晴らしい機会をいただき、関わっていただいたすべてのの方々に感謝の気持ちでいっぱいです。今回の受賞を励みに、更なる品質向上に尽力し、皆様の活力になるお弁当を提供し続けて参ります。

金賞:[海苔弁ごっつ食べなはれ]

甘塩銀鮭の炙り焼きと鶏つくねのこだわり醤油照り焼き弁当(1,180円・税込)

URL <https://www.kurumesi-bentou.com/noribentabenahare/sake/>



【商品特徴】

新潟県産こしいぶきと厳選焼海苔、小豆島生大豆醤油を使用し、手切りした甘塩銀鮭を炙り焼きで香ばしく中はしっとり仕上げ、鶏つくねのこだわり醤油照り焼きと一緒に盛り合わせました。

【受賞コメント】

この度は第3回日本ロケ弁大賞にて金賞を受賞することができ、大変光栄です。そして当店の海苔弁を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。

「良い仕事の裏にはごっつ食べなはれの海苔弁がある」と言って頂けるようこれからも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。

金賞:[細川出飯社] トルツメ弁当 鶏の醤油麹焼き(1,490円・税込)

URL <https://humihosokawa.com/>



【商品特徴】

校閲用語の「トルツメ」をコンセプトに、本当に必要なものだけで作ったお弁当。栄養、おいしさは削らず詰める。

飾りのためのものはいらないから取る。食後の仕事に集中するために、無駄を削ぎ落としました。

【受賞コメント】

この度は栄えある賞をいただき感謝申し上げます。これまで士気の上がるおもてなしを追求してきましたが、現場の皆様が次の仕事に没頭できるよう、主張せず、心身をリセットする時間に寄り添う。これもロケ弁の役割だと考えて開発しました。主役である現場のパフォーマンスを邪魔せず、そっと支えること。これからも発注者様の想いを深く汲み取り、ロケ弁が現場にもたらす本質的な価値と意味を追求し続けます。

■「第3回 日本ロケ弁大賞」審査委員 プロフィール／コメント

審査委員長 中島 信也氏

CMディレクター／東北新社 クリエイティブ・アドバイザー／武蔵野美術大学 客員教授

今年も金賞の品評会、たいへん美味しかったです！金賞ともなるとロケ弁というカテゴリーを超えた作品が並びます。「絶対美味しいものを現場に届ける！」という作り手の意気込みが一作一作から伝わってきて、現場のみんなを代表させていただいて全力で審査にあたりました。大賞のSOMY'S DELIさんの作品は現場への愛の結晶。満載の野菜が8種も入って楽しくいただける。ザクザクの自家製ゴマ醤油にサーモンが歓喜しています。これで1000円を切る価格。愛でしかありません。このほかW受賞、金賞受賞に輝いた作り手の皆様、現場からの感謝を込めてお祝い申し上げます！こんなロケ弁たちと現場を作っている幸せを実感する審査でした。



審査委員 今井 紳介氏

テレビ番組などエンタメ人材会社 株式会社フォーミュレーション I.T.S. 取締役

今年もこんな素敵な場に呼んで頂きありがとうございました。昨年の審査時のペース配分を反省し、当日は朝からお腹の調整しましたが、逆に空腹が美味しさに拍車をかけ一品目から食べすぎました。あとは満腹中枢とのかけっこでした。食べては急いでメモを繰り返しましたが後から見返すと自分の乱筆ぶりに解読不能。「ぜんぶ美味しいよな、点数付けるのは大変だなあ、きっとM-1の審査もこんな難しいのかな」と絶対ない未来のことを想像してしまいました。今年も皆様本当にお疲れ様でした！



審査委員 岩井 健二氏

一般社団法人 日本アド・コンテンツ制作協会(JAC) 理事長

第3回のロケ弁大賞の審査をさせていただきました。

昨年に比べ、より個性が強くなったように感じます。

味はもちろん、第一印象がとにかく素晴らしい。

「さあ、食べてみやがれ！」と

お弁当の方から挑戦をされているような気分でした。

見た目も味もおいしくて、現場感があって、かつ価格も頑張っている。

そんな観点で審査しました。

お弁当に込められた変わらぬ熱き思いを

感じていただければ嬉しいです！



審査委員 近藤 大輔氏

株式会社ティー・ツー・クリエイティブ 取締役 執行役員

洗足学園音楽大学 客員教授

まずは「ロケ弁」、美味しくいただきました！ごちそうさまでした！普段のイベント現場はバタバタしていることも多く、正直ロケ弁をゆっくり味わう時間はなかなかありません。だからこそ今回の品評は、一つひとつのお弁当に向き合える新鮮で、とても楽しいひとときでした。改めてロケ弁は、スタッフのモチベーションや現場の空気を支える大切な存在です。いつも現場を支えてくださるお弁当屋さん、心から感謝しています。これからもよろしくお願いします！



■「くるめし弁当」とは

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)は、ロケや展示会などの大型イベントから、役員会議・ランチミーティングまで、ビジネスの場における幅広いニーズに応じた宅配弁当を検索・注文できる国内最大級の法人向けフードデリバリーサービスです。約950店舗、21,000種類の宅配弁当を掲載しており、多様なジャンル・店舗・価格の商品の中から、用途や予算に応じてお弁当を検索・注文することができます。

【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/>

事業内容 : 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/>)

設立年月日 : 2010年8月26日

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社くるめし 担当: 田口

TEL: 03-5459-4123 / (直通) 090-1317-6907 MAIL: pr@kurumeshi.co.jp