

お弁当・お惣菜大賞 2017 にて、 成城石井自家製「シンガポール風海南チキンライス」が優秀賞を受賞！

成城石井の自家製惣菜「シンガポール風海南チキンライス」が、一般社団法人新日本スーパーマーケット協会が主催するアワード「お弁当・お惣菜大賞 2017」において、全国各社 50,000 件を超えるエントリーの中から、スーパーマーケット業態・弁当部門の上位 4 品に与えられる優秀賞を受賞しました。

また、ヘルシー部門では「ロカボ生活！高菜炒飯と四川麻婆豆腐の中華弁当」が、井部門では「シンガポール風 10 種スパイスのチキンカレー」が特別賞を受賞。この他にも 4 商品がそれぞれの部門において最終審査まで残り、入選しました。本アワードの審査項目にておいしさやコストパフォーマンスが評価された、当社こだわりの惣菜をぜひご賞味ください。

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、一般社団法人新日本スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜大賞 2017」のスーパーマーケット業態・弁当部門において、「成城石井自家製シンガポール風海南チキンライス」(税抜 599 円)を出品し、優秀賞を受賞しました。この他特別賞・入選を含め計 7 品の当社こだわりのお惣菜が入選以上を獲得。これを記念し、1 月 10 日(火)より全国 147 の成城石井にて、対象 7 品を期間限定で販売します(一部取り扱いの無い店舗もあり)。

「お弁当・お惣菜大賞」とは…

優れたお弁当・お惣菜商品をたたえることにより開発担当者にスポットを当てることと、担当者のレベルアップを図ることを目的としたアワードであり、一般社団法人新日本スーパーマーケット協会が主催しています。弁当部門やサラダ部門、デザート部門といった 2 業態 12 部門(合計 24 部門)から、「おいしさ」「値ごろ感」「彩(いろどり)」といった審査項目を踏まえて「最優秀賞(各部門 1 点)」、「優秀賞・特別賞(各部門 1~3 点ずつ)」の各賞を選出。第 6 回目となる今回は全国各社より 50,000 件以上のエントリーがありました。エントリー数が年々増加しており、注目度が高まるコンテストのひとつです。



■優秀賞「シンガポール風海南チキンライス」はシンガポールへの現地視察から生まれた、本格的な味わい

コンテストの各部門にて、上位最大 4 品のみ与えられる優秀賞を受賞した「シンガポール風海南チキンライス」は、日本・シンガポール外交関係樹立 50 周年記念として、当社がシンガポール政府観光局と共同で企画した「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」により誕生しました。

商品開発にあたり、成城石井自家製の惣菜を開発・製造する当社の調理人をはじめとする担当者がシンガポール政府観光局の案内で、現地のホーカー(屋台)やレストランをいくつも視察。中でも、チキンライスの名店として名高いマンダリン・オーチャードホテル内「チャターボックス」では厨房まで足を運び、シンプルだからこそ奥が深いチキンライスのテクニックをシェフ直々に指南いただきました。帰国後は、日本ではなかなか手配し難い食材の代用品を探しながら、何度も試行錯誤を重ねて商品を開発。シンガポール政府観光局北アジア局長も太鼓判を押す逸品です。

【弁当部門・優秀賞】シンガポール風海南チキンライス(599 円)



柔らかくしっとりとした蒸し鶏に、鶏ガラスープで炊き上げたタイ米と一緒にいただくシンガポール料理の代表格です。決め手はライスとチキンの味わいのバランス。ご飯は本場で使用される「長粒米」に、濃厚なチキンのうまみを絡ませ生姜とともに炊き上げています。チキンはしっとり柔らかく、職人の技が光る仕上がり。中国醤油とシーユードム(※)を合わせてコクとまろやかな甘みを出したソースをかけて日本人好みの味付けに。添付のチリソースは本場にならってピリ辛に仕上げました。お好みでかけてお召し上がりください。

※大豆から作られたコクのある醤油

受賞に際し、シンガポール政府観光局北アジア局長マーカス・タン氏から以下のコメントをいただきました

「この度の「お弁当・お惣菜大賞 2017」弁当部門において「シンガポール風海南チキンライス」が優秀賞を受賞されたことに対し、成城石井様にお祝いを申し上げます。これは強力な調理スキルと、消費者においしくてこだわった安心・安全な食べ物を提供するという成城石井様の企業理念遂行の証です。シンガポール政府観光局は、シンガポールの食にインスパイアされたお惣菜を、日本の皆様にご家庭でお楽しみいただくためのパートナーとなれましたことを大変嬉しく思っております。

■特別賞はシンガポール風カレー&話題の“ロカボ”に着目した中華弁当

【丼部門・特別賞】シンガポール風 10 種スパイスのチキンカレー (599 円)



「海南チキンライス」と同様に、シンガポール政府観光局との共同企画から生まれた一品。有機のトマトとココナッツクリームをベースに、10 種のスパイスを独自にブレンドして使用。特に、わずかな量で風味が変わる「八角」の使用量は何度も試作を繰り返しながら調整しました。味わいに深みを出しつつ、日本人にも親しみやすく仕上げました。トマトの酸味とココナッツクリームのもろやかさの中に、香り豊かなスパイスをきかせて味わい深く仕上げました。

【ヘルシー部門・特別賞】ロカボ生活！高菜炒飯と四川麻婆豆腐の中華弁当 (699 円)



「四川山椒ピリ辛麻婆豆腐」「海老のチリソース」や季節によって変わるおかずが入り、中華惣菜の人気の味を一度に楽しむことができる中華弁当。糖質を抑えるための特別なレシピは基本的に作らず、元から糖質が低いお惣菜を組み合わせています。そのため一食あたりの糖質が 40g 以下でありながら、成城石井セントラルキッチンの持ち味である「プロの調理人が作る本格的な味」と「素材の味を活かしたおいしさ」をしっかりと味わっていただくことができます。使用するとどうしても糖質が高くなりがちな米飯は、国産鶏挽肉を混ぜ込んだ高菜炒飯でボリュームを出し、糖質を抑えています。

本商品は“ロカボ”の適性糖質に該当するので、食・楽・健康協会が定めた「ロカボマーク」を付け、糖質を抑えた商品であることがひと目で分かるようにしています。

ロカボとは…

一般社団法人食・楽・健康協会が提唱している「緩やかな糖質制限」の意で、食事における糖質摂取量を制限することで食後の血糖の上昇を抑え、様々な疾患のリスクの低減が期待できる、新しい食事方法。糖質を 1 食あたり 20～40g、おやつ 10g、1 日あたり 70～130g に制限することにより、食後血糖の上昇を抑えると言われており、生活習慣病予防や体に負担をかけないダイエットとして注目を集めています。



■惣菜、麺、スイーツ部門においても 4 商品が入選

惣菜部門にて「四川山椒ピリ辛麻婆豆腐」と「トマトとモッツアレラチーズの鶏焼売」が、麺部門にて「フォー・ガー」が、またスイーツ部門にて「マンゴーラズベリープレミアムチーズケーキ」が 50,000 件以上のエントリー商品の中から 180 アイテム程度に絞られる最終選考まで残り、入選しました。

【惣菜部門・入選】

成城石井自家製 四川山椒ピリ辛麻婆豆腐 (459 円)



山椒の香りが非常に爽やかなピリッと辛い麻婆豆腐です。国産の豚挽き肉、しびれるような辛味で香り高い四川山椒を使用する他、麻辣醤、豆板醤、甜麵醤、豆鼓醤の 4 つの醤(ジャン)を使用し、本格的な味わいを実現しています。その日の豆腐の状態によって鍋に豆腐を入れるタイミングを変えるなど、細部にまでこだわっています。

成城石井自家製 トマトとモッツアレラチーズの鶏焼売(499円)



豚脂入りの鶏ムネ挽肉にチェリートマトやバジルを加え、オリーブオイルで風味付けしたイタリアンテイストを感じさせる焼売。トマトの酸味にモッツアレラのコクが相性抜群で、いつもの焼売とは一味違う一品です。2016年5月の発売以来、累計で約20万食販売したヒット商品です。

【麺部門・入選】

成城石井自家製 フォー・ガー(499円)



年間を通して人気の高い、米麺(フォー)を使ったアジアンテイストの麺惣菜。ガラスープ、ナンブラーや白ワインを合わせ、レモンを利かせたあっさりスープが絶品です。自家製の蒸し鶏、もやし、そして話題のパクチーをトッピング。麺は本場ベトナムの平打ち麺を使用しています。

【スイーツ部門・入選】

成城石井自家製 マンゴーラズベリープレミアムチーズケーキ(799円)



成城石井で人気ナンバーワンの「プレミアムチーズケーキ」のマンゴーバージョン。パウンド生地にもアルフォンソマンゴーピューレと有機ココナッツファイン、フランボワーズ等を入れた甘酸っぱいチーズ生地を重ね、トッピングにマンゴーキューブ、ホワイトチョコガナッシュ、フリーズドライのストロベリーを飾った見た目にも華やかなケーキです。

※画像はイメージです
※価格は全て税抜きです