

2017年11月22日

楽天株式会社

お取り寄せグルメ認定制度「楽天グルメセレクション」に「デリカ部門」を新設

- 食のプロによる厳正な審査を経た高品質の9商品を認定 -

URL : <https://event.rakuten.co.jp/food/selection/>

楽天株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役会長兼社長：三木谷 浩史、以下「楽天」）は、本日11月22日(水)、「楽天市場」のお取り寄せグルメの中から高品質の商品を認定する制度「楽天グルメセレクション」に「デリカ部門」を新設し、9点の認定商品を発表しましたので、お知らせいたします。

「楽天グルメセレクション」は、「楽天市場」に登録されているお取り寄せグルメの中から、厳正なる審査を経て評価が一定基準に達した高品質の商品を、「楽天市場認定グルメ」としてお墨付きを付与する、「楽天市場」独自の認定制度です。2016年10月の制度開始以来、「スイーツ部門」にて3回の審査会が行われ、計26商品を認定してまいりました。

このたび、近年のライフスタイルの多様化により高まる中食へのニーズに応えるべく、新たに「デリカ部門」を開設しました。最終審査では、「楽天市場」のユーザーである一般審査員に加え、中村孝明氏、神戸勝彦氏、SHIORI氏といった、食の専門家を特別審査員として迎え、「味」・「見た目」・「価格」の観点から審査を行いました。その結果、「デリカ部門」として初めての審査となる今回は、4種類の海産物の詰め合わせである「贅沢海宝漬」や、はちみつ梅を北海道産高級バツテラ昆布で包んだ「梅彩香」など、家庭でも手軽にお取り寄せグルメを楽しむことのできる商品計9点が、「楽天市場認定グルメ」となりました。

■認定商品一覧（店舗名：五十音順）



店舗名：うなぎ屋かわすい 川口水産

商品名：国産特大うなぎの3種セット

商品 URL：

<https://item.rakuten.co.jp/kawasui/10000130/>



店舗名：梅干と梅酒の専門店 紀州良梅庵

商品名：梅彩香

商品 URL：

<https://item.rakuten.co.jp/ryobaian/umesaika-3p/>



店舗名：おとなの週末 お取り寄せ倶楽部

商品名：贅沢海宝漬

商品 URL：

<https://item.rakuten.co.jp/otoshuclub/8100339/>



店舗名：金谷ホテルベーカリー

商品名：百年ライスカレー（ビーフ）

商品 URL：

https://item.rakuten.co.jp/bakery/1620/#left_mein



店舗名：カニ缶詰の OH! GLE (オーグル)

商品名：南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰

商品 URL :

<https://item.rakuten.co.jp/maruyasuisan/c/0000000309/>



店舗名：西京焼専門店 京都 雅幸嵐

商品名：西京焼 8 切詰め合わせ【輝】

商品 URL :

<http://item.rakuten.co.jp/gakouin/001-001-036/>



店舗名：飛騨牛 高木精肉店

商品名：たかぎの とろ焼豚 けんどん豚肉肩ロース使用
【化粧箱入】約 425g×2 個入

商品 URL :

<https://item.rakuten.co.jp/takagiseiniku/souzaiyakibu-tagift/>



店舗名：豚まん肉まん・大阪なんば蓬莱本館

商品名：【蓬莱本館】手作り豚まん(肉まん)

商品 URL :

<https://item.rakuten.co.jp/horaihonkan/001006/>



店舗名：本格派ハム工房レッカーランド

商品名：ドイツグルメ 6 種セット

商品 URL :

<https://item.rakuten.co.jp/lecker/131119a/>

■特別審査員（五十音順）

・奥田多紀氏 サンキュ！副編集長／料理デスク

20・30・40代女性に実売No.1（*）の生活情報誌『サンキュ！』の副編集長。雑誌編集歴13年。料理デスクとして多くのヒット企画を担当するほか、全国300軒以上の読者家庭取材し、主婦の“リアル”な生活実態とトレンドをつかんでいる。自身の趣味も料理と飲み歩き。取材出張先で「おいしい店」を探す嗅覚にも定評あり。

（*）日本ABC協会発行社レポート2016年7月～12月。1号あたり。

・神戸勝彦氏 「リストランテ・マッサ」オーナーシェフ

イタリア料理に魅了され、1994年よりイタリア・トリノのホテル学校にて修行。その後、フィレンツェの三ツ星レストラン「エノテカピンキオーリ」で腕を磨く。1997年に帰国。東京・荻窪「ドラマティコ」でシェフを務めた後、2000年に東京・恵比寿に「リストランテ・マッサ」をオープン。TV番組「料理の鉄人」では初代イタリアンの鉄人として登場し、和・洋・中の3鉄人に次ぐ第4の鉄人となる。

・SHIORI氏 料理家

「作ってあげたい彼ごはん」をはじめ著書累計400万部を超える。「若い女の子にもっと料理を楽しんでもらいたい」をモットーにファッション誌連載、書籍の出版、テレビ、広告、イベント、企業コラボなど多岐に渡り活動中。近年は海外料理留学にも力を注ぎ、料理教室L'atelier de SHIORIを主宰する。2017年に中目黒にファラフェルスタンド「Ballon」をオープン。

・柴田真希氏 管理栄養士

(株)エミッシュ代表取締役。Love Table Labo.代表。女子栄養大学短期大学部卒業。給食管理、栄養カウンセリング、食品の企画・開発・営業などの業務に携わり、独立。現在はお料理コーナーの番組出演をはじめ、出版・WEBにレシピ・コラムを掲載する他、食品メーカーや飲食店のメニュー開発やプロデュースなどを手がける。『私は「炭水化物」を食べてキレイにやせました。』（世界文化社）など著書多数。

・中村孝明氏 「レストラン中村孝明」オーナーシェフ

19歳で長崎県内の旅館で料理の世界に入る。1978年(株)灘萬に入社。なだ万時代には、ホテルニューオータニやシンガポールのホテルシャングリラの調理長をはじめ、調理本部部長、理事も務める。1996年には“和の鉄人”として人気料理番組に出演し、独創的な料理の数々を見せる。(株)灘萬を退社後、1999年に独立。2014年には横



浜に「中村孝明貴賓館」をオープンするなど、国内に4店舗を展開。

・浜内千波氏 料理研究家、ファミリークッキングスクール主宰

徳島県生まれ。大学卒業後、OLを経て岡松料理研究所へ入所。1980年ファミリークッキングスクールを開校。「料理は、もっともっと夢のある楽しいもの」をモットーに、雑誌や書籍をはじめ、テレビ、ラジオ、講演会、各種の料理イベントで活躍中。自身の経験をもとに考案したダイエットメニュー、野菜料理は特に定評があり、主宰の料理教室では「家族の健康」「笑顔のある会話」に役立つ家庭料理を教えている。

以上

【報道関係者からのお問い合わせ先】

楽天株式会社 ECカンパニー 広報

TEL : 050-5817-3347 E-mail: pr@mail.rakuten.com