

お弁当・惣菜大賞 2018 にて、  
「有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ」がサラダ部門の最優秀賞を受賞！

「有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ」が、デリカテッセン・トレードショー実行委員会主催の「お弁当・惣菜大賞 2018」において、全国各社 52,283 件に及ぶエントリーの中からスーパーマーケット・サラダ部門の最優秀賞を受賞しました。最優秀賞は、各部門で最も評価が高かった商品 1 品のみに与えられる最高位の賞です。本商品は成城石井が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」のメニューとしてご好評いただいたものを、スーパーマーケット「成城石井」でも販売できるようにシェフがアレンジ。原材料や製法にもこだわり、キヌアの食べ方のご提案として開発された逸品を、ぜひご家庭でもお気軽にお楽しみください。

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、デリカテッセン・トレードショー実行委員会主催の「お弁当・惣菜大賞 2018」のスーパーマーケット・サラダ部門において、「有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ」を出品し、最優秀賞を受賞しました。これを記念して、1月10日(火)より本商品を関東の一部店舗にて期間限定で販売いたします。



「お弁当・惣菜大賞 2018」とは

今回 7 回目を迎える「お弁当・惣菜大賞 2018」は、優れたお弁当・惣菜商品をたたえることにより惣菜市場全体の活性化を図ることを目的としたアワードです。弁当部門やサラダ部門、スイーツ部門といった 12 部門を「スーパーマーケット」と「CVS(コンビニエンスストア)・専門店他」の 2 業態に分け、合計 24 部門から、「彩り・見た目」「おいしさ」「値ごろ感」といった審査項目を踏まえて、食の専門家で構成された審査員により、「最優秀賞(各部門 1 品)」、「優秀賞・特別賞(各部門 1~3 品)」の各賞を選出。本年は全国各社より 52,283 件のエントリーがありました。近年、女性の社会進出などを背景に中食※市場は年々拡大し、それに伴い本賞(お弁当・惣菜大賞)に対する注目が高まっています。※中食…惣菜など調理済みの食品を自宅で食べること。

■バラエティ豊かな 13 品目の食材とオリジナルドレッシングが楽しめる！有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ(税抜 599 円)



レタスなどの 2 種類の葉物野菜をベースに、11 種類の具材を贅沢に盛り込んだサラダです。キヌアやチアシード、ゴジベリー、胡桃、アーモンドなどのスーパーフードをトッピング。成城石井自家製のスモークチキンとゆで卵でボリュームをプラスし、キャロットラペやアボカド、トマトを加えることで彩り豊かに仕上げました。味の決め手となるまろやかなドレッシングは、自社輸入のフラックスシードオイルとオリーブオイルをベースに全て手作り。人参や玉葱などの香味野菜とすりおろしりんごで甘味を出し、にんにくとアンチョビでコクを加え、白ワインピネガーの程よい酸味により奥行きのある味わいに。隠し味には胡麻と醤油をしのばせ、日本人好みの風味に仕上げています。13 品目の彩り豊かな食材とドレッシングが一目でわかるように、具材ごとに一つひとつ手作業で丁寧に盛り付けています。色・味・ボリュームともに一品で満足感を得られる、食べ応え抜群のサラダです。

13 品目の食材：レタスなど葉物野菜 2 種・キヌア・チアシード・ゴジベリー・アーモンド・胡桃・アボカド・トマト・ゆで卵・スモークチキン・グリーンオリーブ・キャロットラペ

■Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO の看板メニューをシェフがアレンジ

成城石井が展開するワインバー Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(以下、LBV)は、成城石井のプレゼンテーションの場として、2013 年に第 1 号店を麻布十番に開業しました。LBV では、成城石井が培ってきた商品調達力と開発力を最大限に活かし、メニューの約 7 割に成城石井の食材を使用。これまで様々なワインとフードをご提供してまいりました。「有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ」は LBV のメニュー開発を手がけるキッチングループ チーフの水野翔太が開発し、2016 年にメニュー化。その後、LBV の看板メニューとしてご好評をいただき、スーパーマーケット「成城石井」の店頭でも販売できるように、LBV のシェフ監修のオリジナルレシピ惣菜としてアレンジしました。

(開発担当の喜びの声)

このような荣誉ある賞をいただき、ありがとうございます。当時話題のスーパーフード・キヌアは、一見味や食べ方がわかりづらい食材でしたが、その魅力を LBV のメニューを通してお客様にご提案したいと考え、本商品を開発しました。お客様の健康志向が年々高まっていることから、話題のスーパーフードを盛り込み、13 品目もの食材を楽しめるサラダにたどり着きました。メニュー化以降は、バラエティ豊かな食材や、甘味と酸味、コクのバランスが

絶妙なオリジナルドレッシングが人気となり、多くのお客様にご支持をいただいています。

今回の最優秀賞受賞をきっかけに、本商品だけではなく LBV にも興味を持っていただけると大変嬉しいです。今後も既存の枠に捉われないこと、成城石井がこだわりを持って調達する新しい食材の調理法や食べ方の提案に挑戦し、食の楽しみ方を発信していきたいと思っております。



Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO  
キッチングループ  
チーフ 水野翔太

SUPERMARKET  
**成城石井**

■その他 2 品が優秀賞を受賞！麺、丼、惣菜部門においても 4 品が入選

優秀賞は、最優秀賞(1 品)に次いで各部門の上位 1~3 品に与えられます。今回ヘルシー部門・麺部門においても、それぞれ 1 品ずつ受賞。その他にも 4 品が入選し、計 7 品が賞を受賞しました。受賞商品は、以下の一覧の通りです。

受賞部門	受賞商品	商品名	価格	商品概要
【サラダ部門】 最優秀賞		有機キヌアの 13 品目シェフズサラダ	599 円	レタスなど 2 種類の葉物野菜をベースに、キヌアやチアシードといったスーパーフードなど 11 種類の具材を盛り込んだサラダです。素材の色味を活かした食材を使用し、見た目にも華やかに仕上げました。オリジナルのドレッシングは、甘味と酸味、ココのバランスが取れたまろやかな味わいで、食べ応えのある具材にぴったりです。
【ヘルシー部門】 優秀賞		ロカボ生活！ 三元豚と 8 種具材の 近江生姜のきいた 蒟蒻ラーメン	599 円	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」のこと。本商品は一食あたりの糖質量を 7.2g に抑えています。近江生姜の旨味と香りを効かせ、淡口醤油やみりんであっさりとした仕上げたスープにつるつると喉越しの良い蒟蒻麺を合わせました。豚バラ肉、お豆腐、卵、人参、しめじ等、具材も豊富で食べ応えがありながらも、糖質量を抑えています。
【麺部門】 優秀賞		海老とスナップエンドウの シンガポール風焼きビーフン	499 円	ビーフンと、キャベツ、玉葱、椎茸、マッシュルーム、人参をオイスターソースやみりん、ケチャップを使用して甘めの味付けにしました。レッドカレーペーストのピリっとしたスパイスさをプラスし、彩り鮮やかなスナップエンドウと、香ばしく食感の良い胡桃、海老、甲殻類の旨味がぎゅっと詰まった桜こあみをトッピング。味だけでなく見た目や食感もお楽しみいただけるよう仕上げています。
【麺部門】 入選		スペイン産イベリコ豚の じっくり煮込んだ ミートソース	599 円	イベリコ豚の挽肉を、微塵切りにした野菜と一緒にじっくりと煮込んだミートソースパスタです。イベリコ豚の脂の旨味と甘みがぎゅっと詰まったミートソースに、パルミジャーノレッジャーノチーズのkok、岩塩の旨みを加え、更に隠し味として、パルサミコ酢のまろやかな酸味をきかせました。
【丼部門】 入選		6 種野菜と 9 種スパイスの有 機トマト入カレー	559 円	カレーパウダーとガラムマサラをベースとした 9 種のスパイスを独自にブレンドして香り豊かに仕上げたトマトベースのカレーに、かぼちゃ、人参、じゃがいも(メークイン)、ブロッコリー、パプリカ、茄子の彩りの良い 6 種類の野菜を盛り付けました。甘味の強い淡路島産の玉葱を使用した自家製フライドオニオンをトッピングしており、カレーのスパイスさがより引き立ちます。
【惣菜部門】 入選		かぼちゃとマスカルポーネ のポターージュパスタ	599 円	牛乳、かぼちゃペースト、ベジヤメルソース、クリームチーズ、マスカルポーネ、生クリームなどで作ったポターージュスープに、フィジリ、ごろっと大きめにカットした人参、ブロッコリー、かぼちゃ、豆が入った食べ応えのあるスープパスタです。丁寧に時間を掛けて作った自家製ベーコンを使用して、濃厚でなめらかなかぼちゃポターージュのスープに、更にkokと深みを与えています。
【惣菜部門】 入選		葱づくし深谷葱と 淡路島玉葱の黒胡椒焼売	499 円	鶏ムネ挽肉に深谷葱と淡路島玉葱をたっぷり練込み、オイスターソースをベースに干し海老や椎茸帆立ペーストを加え、旨味とkokを感じるように仕上げました。甘味のある深谷葱と淡路島産玉葱にブラックペッパーでピリっと辛味のアクセントをつけました。葱の甘味と黒胡椒のスパイスさがクセになる美味しさです。

※価格は全て税抜きです。

※画像は全てイメージです。

**【本件に関するお問い合わせ先】**

成城石井 PR 事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)

担当:園部・松田・村越

TEL:03-6427-1827 MAIL:info@kartz.co.jp