

〈ご参考〉

2019年3月26日

「惣菜・べんとうグランプリ 2019」

「20品目が摂れるバランス弁当」が健康・ヘルシー部門で優秀賞！ ～他部門で「はらこめし」が優秀賞、「みちのく鶏の手仕込みチキンカツ」が入賞～

合同会社西友（東京都北区、最高経営責任者：リオネル・デスクリー、以下「西友」）が開発した「20品目が摂れるバランス弁当」が、3月11日に発表された日本食糧新聞主催の「惣菜・べんとうグランプリ 2019」の“健康・ヘルシー部門”において優秀賞を受賞しました。あわせて、“地方食材・調理法部門”で「はらこめし」が優秀賞、“わが社自慢の惣菜部門”で「みちのく鶏の手仕込みチキンカツ」が入賞しました。



「20品目が摂れるバランス弁当」

「20品目が摂れるバランス弁当」は、“ちょっとヘルシー、たっぷりおいしい”をコンセプトに、社内で300人以上に試食を重ね、開発したこだわりの弁当です。野菜や繊維質など積極的に摂りたいものをきちんと入れながらも、気になるカロリーを500kcal以下に抑えています。メニューは、彩り野菜とエビをバジルオイルで焼き上げた「野菜とエビのバジル焼」、4種類の豆と人参、コーンを金ごまの香り高いドレッシングで和えた「豆のごまあえサラダ」などのおかずと、「五穀青菜ご飯」と「黒米もち麦ご飯」の2種類のご飯を組み合わせた20品目が摂取できるラインアップで、カロリー控えめでありながら十分にご満足いただけるボリュームです。

「惣菜・べんとうグランプリ 2019」は、中食業界の振興、中食事業者の商品開発・販売促進の応援を目的として開催され、日本各地で販売されているお惣菜・べんとうの中から、商品力・販売力・アイデア力のある商品を募集し、表彰するものです。今回、応募総数1,202品の中から西友の惣菜・弁当が3部門で初の受賞となりました。

惣菜などの中食市場は、共働き世帯の増加や少子・高齢化・少人数世帯の増加など多様なライフスタイルを反映し、年々成長しています。西友は、ライフスタイルの変化や市場のニーズにあわせ、惣菜分野に力をいれており、低価格な商品の提供はもちろん、企画段階からこだわった惣菜を西友ならではのバリュープライスでご提供しています。

西友では、お客様目線のビジネスに注力するための指針「私たちの約束 - 信頼を勝ち取るために、どこにも負けない価格と確かな品質で、毎日必要な商品を届ける - 店舗でも、そしてネットでも」を推進し、惣菜分野においても、お客様のニーズをとらえた商品開発に注力してまいります。

■「20品目が摂れるバランス弁当」開発担当のコメント

この商品は、社内公募で「ヘルシー」をテーマにした弁当のアイデアを募集するプロジェクトから始まりました。

我々のチームでは「ちょっとヘルシー、たっぷりおいしい」のコンセプトのもと、野菜不足解消や健康志向というニーズに加え、働く女性の増加などのライフスタイルの多様化を踏まえ、見栄えもバランスもよく、家庭では作りづらいメニューを盛り込んだ弁当を心がけました。商品の特徴を分かりやすく商品名に入れることや、20品目が一度に取れることの価値をお客様にどうやったら伝えられるかを考え、商品を形にすることに5ヶ月の時間を費やしました。

試食テストの声からは、「ヘルシー」に食べたいが、「ヘルシーすぎる」のは嫌、「もっとご飯を減らしてほしい」、「もっとご飯を増やしてほしい」など様々な意見が出たことでターゲット選定の難しさをあらためて痛感しました。

どんなにおいしい商品を開発しても店頭には並ばないとお客様の手に取っていただくことは出来ません。テストや検査など様々な工程を経て、店舗販売できたときは、テストに参加してくださった方々や店舗のスタッフへ感謝の思いでいっぱいでした。



商品開発メンバー

■受賞商品について

●健康・ヘルシー部門 優秀賞 「20品目が摂れるバランス弁当」

- ・価格 : 428円 (税抜き)
- ・取扱い店舗 : 全国 270店

●地方食材・調理法部門 優秀賞 「はらこめし」

- ・価格 : 428円 (税抜き)
 - ・取扱い店舗 : 東北エリア限定 20店舗
- ※4月1日～14日の間は発売を一時休止します

宮城県を代表する郷土料理で、三陸産のサケを使用し、サケの煮汁でご飯を炊くという伝統的な調理法で作っています。ご飯とサケとイクラというシンプルな具材ですが、サケ煮、煮汁で炊いたご飯、イクラの塩気と食感で飽きのこない一品です。



●わが社自慢の惣菜部門 入賞 「みちのく鶏の手仕込みキチンカツ」

- ・価格 : 113円/100g (税抜き)
- ・取扱い店舗 : 東大宮店 (埼玉県)、錦糸町店 (東京都) ※6月からは関東20店に拡大予定

“みちのく鶏”のむね肉を使ったチキンカツです。鶏肉の美味しさを味わっていただくため塩コショウのみのシンプルな味付けにしています。手作りや鮮度にこだわり、むね肉を店舗で1枚、1枚丁寧にさばくところから作っています。

