

「レンジでほくほくじゃがバター」が 「惣菜・べんとうグランプリ 2023」で入賞

株式会社ヤマザキ（静岡県榛原郡吉田町／代表取締役社長：山崎朝彦）は、「惣菜・べんとうグランプリ 2023」において、「レンジでほくほくじゃがバター」が入賞しましたことをお知らせします。

■惣菜・べんとうグランプリについて

日本食糧新聞社が主催する「惣菜・べんとうグランプリ」は、中食市場の活性化を目的に、全国各地の選りすぐりの惣菜・べんとうの中から、オリジナリティー、商品コンセプト、満足度、ビジュアル、部門テーマについて商品を広く募集し表彰するコンテストです。全部で7部門、「わが社自慢の惣菜・べんとう」「健康・ヘルシー」「祭事・イベント」「地方食材・調理法」「駅弁・空弁」「デリ・ベーカリー&スイーツ」「ロングライフ」があり、「レンジでほくほくじゃがバター」は、「ロングライフ」部門で入賞しました。



本年は、過去最多となる総数1,410品の応募の中から、金賞23品、優秀賞57品、審査委員特別賞5品、入賞59品が選ばれました。ロングライフ部門では、金賞1品、優秀賞4品、入賞5品が選ばれています。

■ロングライフ部門について

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし、食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・べんとうを表彰する部門です。今回は、「レンジでほくほくじゃがバター」に使用されているじゃがいも「キタアカリ」の栽培の取り組みが、SDGsの目標8「働きがいも経済成長も」や目標12「つくる責任つかう責任」などの達成に繋がるとして本グランプリに参加いたしました。

■SDGsへの取り組み

男爵芋を絶やさないためにキタアカリと交互に栽培することで、男爵芋を安定して調達する仕組みづくりを行っています。シストセンチュウという農作物害虫による被害は年々拡大しており、当社で主に使用している男爵芋は抵抗性を持たないため、栽培する農家は減少しています。抵抗性をもつキタアカリを栽培することで男爵芋を使った商品をつくり続けることができ、農家では男爵芋の栽培を継続できることで収益の安定にも繋がります。「レンジでほくほくじゃがバター」は、そのような取り組みのもと、キタアカリを商品にしています。これは、安定的・持続的な農業を支える取り組みとして、今後も進めてまいります。

■受賞商品



- ・商品名 : レンジでほくほくじゃがバター
- ・内容量 : 150g
- ・賞味期限 : 冷凍1年 (365日)
- ・標準小売価格 : オープン価格
- ・商品特徴 : レンジで温めるだけで出来立てのようなほくほくとしたじゃがバターを手軽に楽しめる冷凍商品です。せいろで蒸したような効果のある特殊な包材を使用し、じゃがいも本来の香りや旨みを逃さずおいしさを引き出しています。急速冷凍をしたことで、じゃがいものほくほく感や香りを損なわずに味わうことができる一品です。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ヤマザキ 営業部マーケット戦略課 大田 (おおた)

TEL : 0548-28-6650 FAX : 0548-28-7603