


平成30年1月10日

各 位

バローグループ

 中部フーズ株式会社

代表取締役社長 安田 勝彦

お弁当・お惣菜大賞 2018「おにぎり」部門で 当社商品が最優秀賞を受賞しました

皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、「お弁当・お惣菜大賞 2018」（主催：デリカテッセン・トレードショー実行委員会）の「おにぎり」部門において、当社が製造・販売する「飛騨産赤かぶ梅酢仕立ておにぎり」が最優秀賞を受賞しましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

お弁当・お惣菜大賞は、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売されているお弁当・お惣菜から優れた商品を選出するもので、「弁当」、「おにぎり」、「惣菜」など計12部門について、「スーパーマーケット」、「コンビニエンスストア・専門店他」の各部で最優秀賞・優秀賞を決定・発表しています。前年度の応募総数が5万件を超えるなど、毎年多数の応募があるなか、当社が製造・販売する「飛騨産赤かぶ梅酢仕立ておにぎり」が今年度の「おにぎり」部門で最優秀賞を受賞いたしました。

当社は惣菜の製造・販売を通じて、日々の生活の充実を実感できる「日常の豊かさ」を提供したいと考えております。より高い品質を追求するとともに、安心価格を実現できるよう、引き続き商品力の向上に努めてまいります。今後とも一層のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

<受賞商品写真>



<受賞商品概要>

- | | |
|------------|---|
| 1. 商 品 名 | 飛騨産赤かぶ梅酢仕立ておにぎり |
| 2. 販 売 価 格 | 本体価格 58 円 (税込 63 円) |
| 3. 販 売 店 舗 | スーパーマーケットバロー 241 店舗
食鮮館タイヨー 16 店舗
V・drug 238 店舗 |

4. 開発のこだわり・製法の特徴など 同商品に使用している「赤かぶ漬け」は、飛騨高山の伝統野菜である赤かぶを漬け込んだものです。古来より岐阜県飛騨地方に伝わる特産品で、冬には保存食として重宝されていました。
この度、「地元の食材を使って美味しい商品を作りたい」と考え、赤かぶを使った商品開発に取り組みました。鮮度の良い赤かぶを塩のみで漬け込み、60日間の乳酸発酵により、外は紅く、芯は美しいピンク色に仕上げました。昔ながらの製法にこだわり、合成着色料を一切使用しておりません。炊き上がったご飯に赤かぶ漬けと金ごまを加え、梅酢ドレッシングを合わせました。最後の仕上げは人の手でムラがないよう、丁寧に混ぜ合わせています。
5. おにぎりへの当社のこだわり 現在、店頭で販売しているおにぎりは、主に「58円」、「85円」、「100円以上」（すべて本体価格）の三つの価格帯で構成しております。使用する具材は、鮭、ツナ、梅などのベーシックなものに加え、季節限定などの特定のコンセプトを持つものがあります。価格帯の違いは具材によるもので、主原料である米の品質に違いはございません。「米の美味しさこそがおにぎりの価値」と考え、単一産地単一品種にこだわり、年間契約栽培の福井県産こしひかりを使用しております。

<企業概要>

- | | |
|-------------|--|
| 1. 社名 | 中部フーズ株式会社 |
| 2. 会社設立 | 昭和60年5月 |
| 3. 本社所在地 | 岐阜県多治見市高根町四丁目20番地
TEL 0572-29-1610
URL http://www.chubufoods.co.jp |
| 4. 代表者 | 代表取締役社長 安田 勝彦 |
| 5. 資本金 | 9,500万円 |
| 6. 株主構成 | 株式会社バローホールディングス 100% |
| 7. 事業内容 | 惣菜及びベーカリーの商品企画・製造・販売 |
| 8. 製造販売供給企業 | 株式会社バロー、株式会社食鮮館タイヨー
中部薬品株式会社 |
| 9. 製造拠点 | 多治見本社工場 岐阜県多治見市高根町四丁目20番地
(米飯・和総菜・サラダ・和菓子・
サンドイッチ・餃子製造)
静岡工場 静岡県島田市阪本512番地の9
(米飯・野菜加工・サラダ・和総菜製造)
北欧倶楽部 多治見市明和町三丁目1番地の198
明和工場 (ベーカリー・パン生地製造) |

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社バローホールディングス IR室・広報室 0574-60-0858