

2023年 7月 18日

市販用冷凍食品「WILDish焼豚五目炒飯」「横浜あんかけラーメン」**第65回 ジャパン・フード・セレクションにて****グランプリ・金賞受賞！**

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第65回ジャパン・フード・セレクション(2023年7月)」において、冷凍食品「WILDish焼豚五目炒飯」が最高評価であるグランプリを受賞しました。また同時に「新中華街®」シリーズ「横浜あんかけラーメン」が金賞を受賞しました。



■ 受賞商品

・ グランプリ受賞 「WILDish焼豚五目炒飯」



「WILDish」シリーズは、「この袋が皿になる！」をコンセプトに、レンジで調理後、皿いらずで、袋からそのまま召し上がれる商品として2019年に発売した、新しい食べ方や食シーンをご提案するシリーズです。焼豚、たけのこ、しいたけ、にんじん、ねぎ、卵を使用した満足感のある五目炒飯で、あおり炒め製法で香ばしくパラッと炒めました。お皿のいらぬ「スタンディングパッケージ」を使用しています。

<フードアナリストの評価ポイント>

- ・ 具材も多く満足感があり、ごはんがパラッと仕上がっていて食感が良い
- ・ 仕事の合間や一人の食事など、皿を洗う必要がないのでラクしたい時に良い
- ・ 袋が皿になり、レンジでチンしてそのまま食べられるところがとにかく素晴らしい
- ・ お米がパラパラで、焼豚の濃い味がアクセントになっていてとても良い
- ・ 優しい味付けだがスパイスも効いていて、最後まで飽きることなくいただける

・ 金賞受賞 「新中華街®」シリーズ「横浜あんかけラーメン」



中華の名店「赤坂璃宮」譚オーナーシェフ監修の「新中華街®」シリーズで、横浜のご当地麺として長年親しまれているサンマー麺を再現しました。具材に、もやし、白菜、たけのこ、にんじん、小松菜、ねぎ、豚肉、きくらげの8種類を使用。たっぷりの炒め野菜と、あつあつの特製とろみスープが、自家製卵麺に絡んでおいしい一品です。

<フードアナリストの評価ポイント>

- ・ たっぷりの炒め野菜のボリュームに加え、麺にもコシがあっておいしい
- ・ 麺との絡みと口どけを意識して調整された、とろみの具合が絶妙である
- ・ 具材がたくさん入っていて食べ応えがあり、本格中華という感じがする
- ・ 本場のあんかけラーメンを自宅で食べられるので、冷凍庫に常備したい
- ・ 野菜のシャキシャキ感が良く、あんかけに旨みが溶け出していて味わい深い
- ・ 優しい味付けで食べやすく、自家製卵麺の喉越しが感じられてとても良い

■ 「ジャパン・フード・セレクション」について

一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材評価制度です。

23,000人のフードアナリストが選出し、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、審査・決定されます。商品審査は、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100以上の項目について評価を行います。

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートブランディング部 広報課

メール koho@maruha-nichiro.co.jp