

2023年9月15日

市販用冷凍食品「五目あんかけ焼そば」「極旨！ももから揚げ」 第67回 ジャパン・フード・セレクションにて グランプリW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、2023年9月、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第67回ジャパン・フード・セレクション」において、冷凍食品「五目あんかけ焼そば」「極旨！ももから揚げ」の2品が最高評価である「グランプリ」を受賞しました。



■グランプリ 受賞商品

「新中華街[®]」シリーズ「五目あんかけ焼そば」



中華の名店赤坂璃宮譚オーナーシェフ監修の本格中華が味わえる「新中華街[®]」シリーズの具沢山あんかけ焼そばです。豚肉、白菜、チンゲン菜、水くわい、もやし、にんじん、きくらげ、たけのこの8種類の具材を使用しています。コシのあるほぐしやすい麺を香ばしく両面焼きにしました。

<フードアナリストの評価ポイント>

- ・お店で食べるような本格的な味が家庭で簡単に食べられる事が嬉しい
- ・焼き目のついた麺の食感がアクセントになり、見た目からもワクワクする
- ・豊富な具材が彩りもサイズ感もよく、おいしく仕上げられている
- ・麺の硬さも丁度よく、あんにもコクがあり、野菜にもよく馴染んでいる
- ・赤坂璃宮オーナーシェフ監修で高級感がある

「新中華街®」シリーズ「極旨！ももから揚げ」



若鶏のもも肉を塩こうじ入り特製だれに漬け込み、やわらかくジューシーに仕上げたから揚げです。赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の特製醤油だれと香辛料により、上品でありながらもあとひく味わいです。

家庭で作るから揚げをイメージし、薄衣に仕上げ、噛んだ瞬間、肉の旨みがすぐに口の中に広がります。

<フードアナリストの評価ポイント>

- ・柔らかくてジューシーな上、食べごたえがある
- ・レンジ調理だけなのに、揚げた様な食感に近づいていて素晴らしい
- ・薄い衣で肉の旨みをダイレクトに味わえて良い
- ・ジッパーがついており、使い勝手が良く消費者目線で作られている
- ・パッケージにから揚げを大きく出しているインパクトがある

■「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
