



デリカテッセン・トレードショー 主催者企画



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・お惣菜大賞2026

エントリーのご案内

「お弁当・お惣菜大賞」とは、お弁当・お惣菜・サラダ・パン等の中から特に優れた商品を選出し表彰するプログラムです。

自薦・他薦は問いません。

優れたお弁当・お惣菜等がありましたら、
いますぐお申し込みください!

エントリー
無料!



www.obentou-osouzai.jp

2業態 10部門でエントリーを募集!

応募
締切

2025年 9月20日[土]

2業態

スーパーマーケット

専門店・CVS ほか

10部門

クロック部門

定番商品部門

弁当部門

惣菜部門

サラダ部門

麺部門

丼部門

おにぎり部門

寿司部門

パン部門

スイーツ部門



一般社団法人
全国スーパーマーケット協会
National Supermarket Association of Japan



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2026

エントリーのご案内

応募
締切

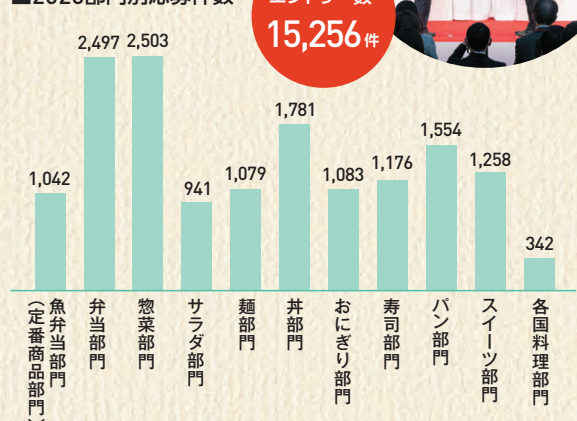
2025年9月20日[土]

お弁当・お惣菜大賞とは…

スーパーマーケットやコンビニエンスストア、専門店等で実際に販売されている数多くのお弁当・お惣菜・サラダ・パン等の中から、食の専門家で構成された審査員により、特に優れた商品を選出し表彰しています。

優れた商品をたたえることにより、
担当者のモチベーションアップ
と、デリカ部門のレベルアップ
を図ることを目的とするプロ
グラムです。

2025部門別応募件数



お弁当・お惣菜大賞 受賞のメリット

MERIT

01

受賞シールを貼って 売上アップ!

受賞後の商品販売について、各賞受賞商品と入選商品はシールを貼る事ができます。

※シールのデザインは変更する場合があります。



MERIT

02

表彰式・受賞商品展示があり 担当者のモチベーションアップ!

お弁当・お惣菜大賞2026受賞商品はデリカテッセン・トレードショー2026にて、商品およびパネル展示を行い、フードコートでの販売も予定しています。なお、最優秀賞の受賞者は表彰式に参加いただく予定です。



表彰式・受賞商品展示 デリカテッセン・トレードショー2026
2026年2月18日(水)～2月20日(金) 幕張メッセにて開催

MERIT

03

TV・新聞等に取り上げられ 商品や売場の認知度アップ!

お弁当・お惣菜大賞2026選出商品を掲載した「惣菜デリ最前線2026」を発行し、デリカテッセン・トレードショー2026来場者へ配布します(予定)。



テレビ番組など様々なメディアに取り上げていただいています。

- あさイチ (NHK系列)
 - めざましテレビ (フジテレビ系列)
 - ソレダメ! (テレビ東京系列)
 - 家事ヤロウ!!! (テレビ朝日系列)
 - 坂上&指原のつぶれない店 (TBS系列)
 - DayDay. (日本テレビ系列)
 - グッド!モーニング (テレビ朝日系列)
 - かりそめ天国 (テレビ朝日系列)
 - ヒルナンデス! (日本テレビ系列)
- 他、地方局、新聞など

商品や店舗の認知度が
一気にアップします!



※ 諸事情によりイベント内容が中止・変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

審査概要

「スーパーマーケット」「専門店・CVS ほか」に業態を分け、各部門ごとに評価基準を設け審査いたします。

お弁当・お惣菜大賞2026の定番商品部門は「コロッケ」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

- 2024年10月1日～2025年9月20日までの間に販売された実績があることが条件です。
- 商品の内容により、事務局の判断でエントリー部門を変更させていただく場合がございます。
- 過去に受賞した商品はエントリー対象外とします。
- 類似商品のエントリーは5点までとします。

エントリー部門(自薦・他薦可)

コロッケ ※単品惣菜のみ。弁当・丼・パン除く。 (定番商品部門)	弁当	惣菜	サラダ	麺
丼	おにぎり	寿司	パン	スイーツ

審査項目

審査項目 **1** おいしさ〈最終審査のみ〉

審査項目 **2** テーマ または コンセプト

審査項目 **3** 原材料のこだわり

審査項目 **4** 調理法や味付け、作業効率のこだわり

審査項目 **5** 見た目(盛り付け方、彩り、容器・包装等)のこだわり

審査項目 **6** オリジナリティー

審査項目 **7** 値ごろ感

審査の流れ

※審査結果については審査終了後事務局よりお知らせします。

エントリー	全国のスーパーマーケット・専門店・CVSなどから自薦・他薦・一般消費者推薦でエントリー。				
一次審査	エントリー内容をもとに書類審査。（※未入力がある場合、次の審査へ進めません。）				
最終審査	事務局が選定する審査委員が選出。書類審査・実食審査を行います。				
受賞・入選 商品選出	最優秀賞	優秀賞	健康長寿賞	特別賞	入選
	10部門・2業態ごとに 最大1商品	10部門・2業態ごとに それぞれ最大3商品	適塩で栄養バランス に優れている等、 健康意識の高い商品	秀逸な項目があった 商品を事務局が 10～20商品選出	最終審査を経て 入選した商品



エントリー

対象商品	2024年10月1日(火)～2025年9月20日(土)までに 販売された商品
エントリー期間	2025年 7月8日 (火)12:00～2025年 9月20日 (土)18:00まで 【一般消費者(生活者)推薦】6月20日(金)～8月11日(月・祝)まで 応募件数が上限に達する場合は早期に締め切る可能性があります。
応募方法	WEBサイトのみでの受付です。 詳しくはWEBサイトをご覧ください。 https://www.obentou-osouzai.jp/
スケジュール	2024 2025 2026 7月 8月 9月 10月 11月 1月 2月 エントリー対象商品販売期間 2024年10月1日～2025年9月20日 エントリー期間 7月8日～9月20日 → 一次審査 10月中旬 → 最終審査 11月上旬 → 結果発表 1月中旬 → 表彰式・受賞商品展示 2月18日～20日



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・惣菜大賞2025

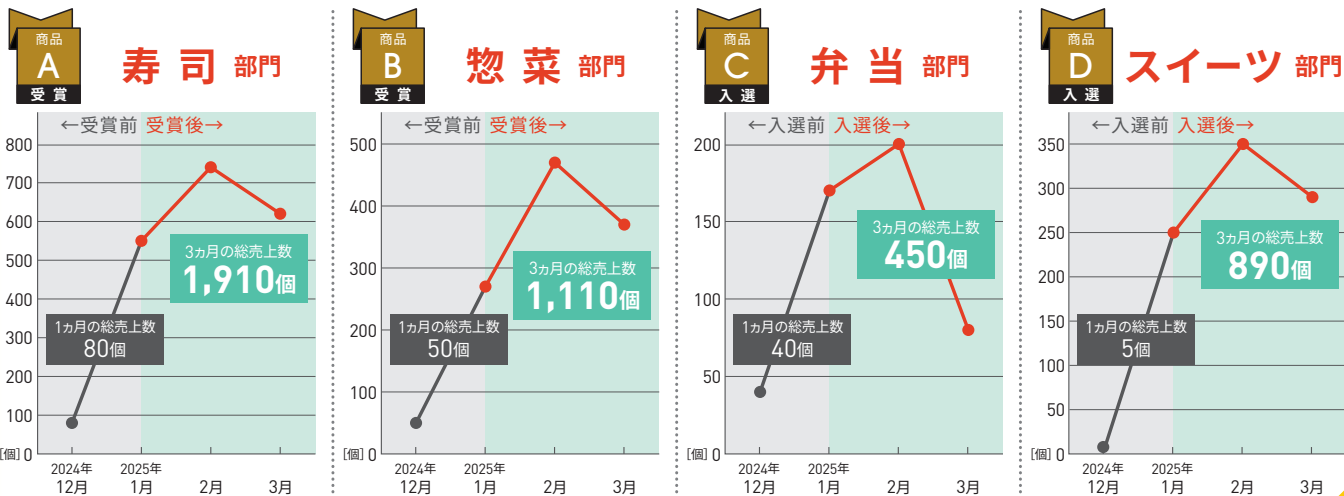
受賞後の反響

売上・認知度・モチベーションのアップ

結果発表後の各受賞企業の宣伝やメディアでの露出により、商品の認知度が向上し販売数が伸びました。

集計期間

受賞前：2024年12月 受賞後：2025年1月～3月



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・惣菜大賞2025

最優秀賞



受賞者 インタビュー

惣菜部門

スーパーマーケット

湘南産トマトと
さばマヨのチーズ焼き株式会社グリーンフーズ
商品開発部
アシスタントマーチャンダイザー
金原 美菜 様

難しい商品こそチャレンジしたくなる。“トマトのドリップは旨みのドリップ”

グリーンフーズは神奈川県平塚市に本社を置くスーパー「しまむらストア」のセントラルキッチンとして1992年に創業。当社は「食は人の命に関わる大切なこと。益はあっても害があってはなりません。」をコンセプトに、家庭で作る料理の延長として、原材料由来以外の保存料や添加物は使用せずに製造しています。「湘南産トマトとさばマヨのチーズ焼き」は、“地元の湘南野菜であるトマトを美味しく惣菜化する”というテーマから始まりました。しかし、トマトは切ったり加熱したりすると離水が多く発生するため、サラダソース、スープ以外の惣菜メニューはほとんどありませんでした。そこで“ドリップ＝厄介者”ではなく、“ドリップ＝旨み成分”と捉え、トマトの旨みを丸ごと味わえる洋風惣菜を考えました。

使用するトマトは皮つきの完熟トマトを丸ごと1個使用し、カット後種を除き、オリーブオイルでコーティング

し、食感を残し離水をできるだけ抑えます。また、加熱調理用容器の底にボイルしたマカロニを敷き、加熱時のトマトの汁を吸わせます。

トマトの上には炒めた玉ねぎとピーマンをのせ、さらに鯖のほぐし身とマヨネーズ、白味噌、にんにくを混ぜた特製ペーストをのせ、チーズとパン粉をかけて焼成します。私自身、鯖はあまり好きではないのですが、サラダスティックを食べている時に閃き、後をひく美味しさのペーストに仕上がりました。

当商品を口に入れると、トマトのグルタミン酸と鯖のイノシン酸、焼成によるメイラード効果も合わさり、旨みの相乗効果が楽しめる商品となっています。

引き続き、最も美味しい状態の湘南野菜を使用したメニュー開発を進めます。当商品のシリーズ化や湘南ゴールドを使用したサラダなどにもチャレンジしていきたいです。

パン部門

スーパーマーケット

サク旨!ごま香る
ビーフカレーパン株式会社ベルジョイス
商品部生鮮
ベーカーバイヤー
菅原 多恵 様

ベルジョイスでしか食べられない“岩手らしい”商品を開発したい

このコンセプトは、以前から考えていましたが、なかなか形にできず難しいテーマでした。

岩手といえば、「わんこそば」や「盛岡冷麺」、「じゃじゃ麺」など、美味しいものはたくさんありますが、どれもパンと合わせるのには難しい食材ばかりです。

パンに合う地元食材を探し、当社の売場を歩いていた際、“南部煎餅”を見つけた瞬間、様々なアイデアがひらめき、同時に「いける!」という気持ちが湧いてきました。また、地元の南部煎餅メーカーさんが刻んだ南部煎餅を製造していることを知り、「ごま」の香りを感じられる商品を開発したいと考えていたため、岩手で昔から愛されているごま煎餅を使用することにしました。

パンズに挟んでみたり、砕いたものをコッペパン生地に付けて焼成したりしましたが、包装すると生地やクリーム水分を煎餅が吸収し食感が悪くなってしまいました。ひらめきを基に試作を繰り返しましたが、なかなか

か上手くいきません。

試行錯誤のなか、煎餅の食感を優先し、砕いた煎餅を油調してみたところ、カリッと揚げり胡麻の風味も引き立ちました。煎餅に合わせるパンですが、長くお客様に愛される商品にしたいという想いからカレーパンを採用。また、フィリングは煎餅のサクサク食感に負けない味わいにするため、ビーフカレーフィリングにしました。カレーパン生地にバターをつけ、刻み南部煎餅を手で優しく押し付け油調することで、煎餅が剥がれにくくなります。刻み煎餅はサクサク食感を活かすために、最初の2mm角から5mm角に変更しました。地元企業と一緒に取り組むことで、みんなが元気になる取組を更に進めていきたいと思ひます。岩手の美味しいものには無限の可能性がありまひす。その可能性をパンで引き出していきたいです。



一般社団法人

全国スーパーマーケット協会

National Supermarket Association of Japan