

第4回

お弁当・惣菜 メニュー提案CUP

エントリー募集



1 四季折々、
季節の一押し

2 「九州産」
を使った地産地消

3 美味しく健康に！
ヘルシー



応募締切

7月29日 **金** 17:00まで

FOOD    **STYLE**
九州の食を全国へもっと！全国の食を九州にもっと！
Kyushu 2022

会期 2022年11月9日(水)10日(木)
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

会場 マリンメッセ福岡
(福岡市博多区沖浜町7-1)

主催 FOOD STYLE Kyushu 実行委員会

<https://foodstyle-japan.com/>

みなさまのご参加、ご来場をお待ちしております



第4回

お弁当・お惣菜メニュー提案CUP



前回の様子 (FOOD STYLE Kyushu 内)

惣菜・中食業界ではコロナ禍により「変化対応」が求められ、“おいしさ”や“価格”、“メニュー”はもとより、「家庭では作りづらい惣菜」や「野菜が多く含まれた惣菜」「栄養バランスのとれた惣菜」と、巣ごもりの中で健康志向も強まっています。(※1)

また気候変動や、将来的な世界人口爆発による食糧危機等の解決のため、地球環境と人間社会が良好な関係を保ちながら共存・発展し続ける“サステナビリティ”(※2)の実現が求められております。「SDGs」は2030年までの達成目標で、日々の活動が重要となっております。

『第4回 お弁当・お惣菜メニュー提案CUP』では皆さまの様々なアイデアを募集いたします。皆さまのご応募を心よりお待ちしております。

(※1)2022年版惣菜白書「惣菜市場を読む」2022年2月実施の消費者調査より
(※2)環境や社会、健康、経済などあらゆる場面において「将来にわたり機能を失わずに続けていくことができるシステムやプロセス」

募集テーマ

3つのテーマで **お弁当・お惣菜** を大募集!

テーマ①

四季折々、季節の一押しメニュー

春夏秋冬 お花見・行楽シーズンにぴったりな春のお弁当、夏バテ防止におすすめな麺のメニュー、秋の味覚たっぷりなお惣菜や、身体温まる冬のおすすめスープなどやハレの日のメニューなど◎

テーマ②

「九州産」を使った地産地消メニュー

九州各県の特産品…野菜や魚介類・肉類、乳製品や穀物、調味料など豊富な九州産素材を使ったご当地弁当や郷土料理、アレンジした最新メニューまで幅広く大募集!

テーマ③

美味しく健康に！ヘルシーメニュー

健康志向の高まりにより“高たんぱく”“低糖質”や“プラントベース”を使用したヘルシーで高齢者でも安心の減塩メニューなどを大募集!

表彰式

日時：2022年11月9日(水)

会場：マリンメッセ福岡

★商品展示・フードコートでのメニュー販売 ※内容要相談

★日本惣菜協会 jmNews での紹介 (配信2万件)

★受賞シール贈呈 (またはデータ授与) ※数量限定



イメージ



イメージ

授賞特典

エコで地球環境にやさしい～サステナビリティ～

エントリーいただくメニューをエコで地球環境に配慮した容器包装に入れてみませんか!

FOOD STYLE 出展団体の「福岡県 環境部 循環型社会推進課」ブースにて展示されるエコで地球環境にやさしい容器包装をこの度お試しいただけます。ご興味のある方はエントリー前に下記までお問合せください。容器の詳細についてご案内させていただきます。

<お問合せ先>福岡県 循環型社会推進課 企画係 展示会担当
メール：plastic@pref.fukuoka.lg.jp TEL：092-643-3371

▶ 審査について

審査 委員

【審査委員長】 (株) FELIX&ESCA 代表・栄養と食のコンサルタント 石坂優子
【審査委員】 (株) 博多大丸 食品部マネージャー 松崎 浩平
岩田産業 (株) 代表取締役社長 岩田 章正
(一社) 日本惣菜協会 副会長 田中 憲治
(一社) 日本惣菜協会 九州支部 副支部長 畑中 敬史
(一社) 日本惣菜協会 九州支部 役員 平井 謙丞
(一社) 日本惣菜協会 専務理事 清水 誠三
福岡県 環境部 循環型社会推進課
FOOD STYLE Kyushu 実行委員会

応募 資格

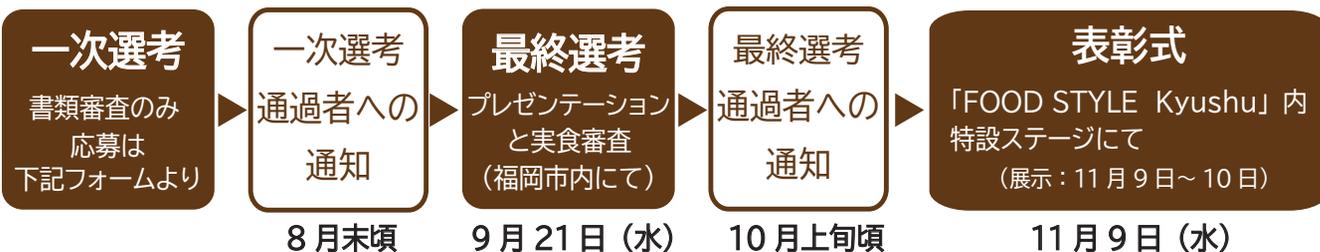
- お弁当・惣菜などを販売／提供／製造されている企業および店舗、食品メーカー (惣菜専門店や SM・百貨店の惣菜や弁当コーナー・CVS・宅配・配食・給食・外食のデリバリー・テイクアウトなど)
- **最終選考へのご参加・試食提供が可能な方**
審査場所：岩田産業 (株) 福岡県福岡市博多区諸岡 3-26-39
日程：2022年9月21日 (水)

審査 ポイント

お題にマッチしているか／オリジナリティ／素材／調理方法
味 ※審査委員による実食／食べやすさ／彩り／価格帯 など

審査 の流れ

※スケジュールは変更の可能性がございます



応募方法

下記エントリーフォーム URL または QR コードより、ご応募ください

<https://pro.form-mailer.jp/lp/eeecf60a174470>

CLICK

- 【入力項目】
- ① 応募テーマ
 - ② メニュー名・商品名
 - ③ 画像
 - ④ こだわり (素材、味や調理方法、カロリーなど)
 - ⑤ 販売 (想定) 価格



応募
締切

7月29日 (金) 17:00迄

※1 社あたり何点でもご応募いただけますが、1度の応募につき3商品までとなります

※入選メニューについては展示する際、右記項目以外においてパネル掲載させていただく場合がございます (担当者名、メールアドレス、住所、連絡先)

<お弁当・惣菜メニュー提案 CUP に関してのお問合せ先>

お弁当・惣菜メニュー提案CUP事務局 (株)イノベント内

TEL: 03-6812-9423

E-mail: entry@innovent.co.jp

10:00-17:00 (土日祝日除く)

一般社団法人 日本惣菜協会 入会のご案内

日本惣菜協会は、中食・惣菜事業者の支援のため、教育プログラムの提供 研修やセミナーの開催 企業間の交流の場のご提供 市場分析 行政への提言 衛生品質管理体制づくりのサポートなどを行う業界団体です。 会員企業への様々なサポートにより、中食・惣菜産業のさらなる社会的地位向上を目指します。

協会の
事業

◆ HACCP 認定事業

・HACCP手法支援法の「惣菜・カット野菜
における国の指定認定機関」です。
・惣菜製造管理認定事業(JmHACCP)

◆ 惣菜の普及広報/調査研究

・惣菜白書発刊
・jmNewsの発刊

◆ 教育事業

・惣菜管理士養成研修
・デリカアドバイザー養成研修
・ホームミールマイスター

日本惣菜協会の入会メリット

- ▶ 会員相互の交流・情報交換の場のご提供
賀詞交歓会や定時総会など、幅広い業界の多くの方々が集まる交流・情報交換の場にご参加いただけます。
- ▶ セミナーや各種視察へのご招待
「新春セミナー」や定時総会での「記念講演」、全国8支部の「支部セミナー」等にご参加いただけます。
- ▶ 国内外研修へのご参加 ※正・賛助会員のみ
- ▶ 各種養成研修の会員価格での受講
「惣菜管理士養成研修」「デリカアドバイザー養成研修」受講料が割引価格となります。
- ▶ 惣菜データ集「惣菜白書」・「中食 2030」・「惣菜和英辞典」の1冊無料配布 ※正・賛助会員のみ
- ▶ 協会出版物の割引販売
- ▶ 協会機関誌「jmNews」の配布・配信
- ▶ メールマガジンの配信
協会からのお知らせや人事労務・行政情報など。
- ▶ HACCP支援法審査料の優遇 ※正会員のみ
- ▶ 共同購入・PL保険制度へのご参加 ※正会員のみ
- ▶ 優良社員表彰制度 ※正会員のみ
- ▶ 外国人従業員向け「衛生教育DVD」1枚無料配布 ※希望社のみ

会員数 正会員 374 社 賛助会員 228 社 協力会員 30 社 合計 632 社 (2022年5月11日現在)



一般社団法人
日本惣菜協会
Japan Ready-made Meal Association

他 様々な活動を行っております。詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/>



[参考] 第3回お弁当・お惣菜メニュー提案CUP 授賞メニュー



熊本県産あか牛の地獄蒸し
ローストビーフ弁当



大豆工房 小国のゆめ

「九州産」を使った地産地消メニュー



体よろこぶ、
発酵で健康弁当



株式会社バルク

美味しく健康に! ヘルシーメニュー



カラフル野菜の
ヘルシーサラダケーキ



株式会社はたなか

美味しく健康に! ヘルシーメニュー

第3回

お弁当・お惣菜メニュー提案CUP

(一社)日本惣菜協会 九州支部主催の本企画は、「FOOD STYLE Kyushu 2021」内企画として、お弁当・お惣菜に関わる企業から、テーマに沿ったメニュー提案を募集しました。今年は、コロナ禍におけるテイクアウト需要の高まりやSDGsへの対応など、多様なニーズに応える多くのご応募があり、実食を伴う厳正なる審査によって、下記の通り受賞商品が決定いたしました。
セミナーA会場にて表彰式の実施、(一社)日本惣菜協会 九州支部ブースでは受賞商品の展示が行われます。

最優秀賞

「熊本県産あか牛の
地獄蒸しローストビーフ弁当」
大豆工房 小国のゆめ

「九州産」を使った地産地消メニュー



審査委員長 特別賞

「体よろこぶ、
発酵で健康弁当」
(株)ベルク

美味しく健康に！ヘルシーメニュー



SDGs 特別賞

「カラフル野菜の
ヘルシーサラダケーキ」
(株)はたなか

美味しく健康に！ヘルシーメニュー



優秀賞

四季折々、季節の一押しメニュー

「九州産」を使った
地産地消メニュー

「塩麹みその根菜入り
豆乳ポトフ」
(株)Mizkan



「博多ファイト弁当」
(有)だっくすふんと



「今日とはとん！
ガーリックプレート」
(株)ベルク



「四季折々、ロールBOX」
(株)ベルク



「美食ヴァリエ(冷凍)」
(株)味王本店



美味しく健康に！ヘルシーメニュー

「九州産」を使った
地産地消メニュー

「SOY-ME！
ビビンバ丼」
オーケー食品工業(株)



「バジミートの
キーマカレー」
(株)ヒライ



「プラントベース
スクランブルBURGER」
キューピー(株)



「グレインズミックスの
フムスサラダ」
キューピー(株)



「九州産華味鳥
水炊き唐揚げ」
トリゼンフーズ(株)

