

# Press Release

報道関係各位

2024年1月12日  
株式会社ハイマート

## 「お弁当・お惣菜大賞2024」全国約14,992件の応募から ハイマートの自家製惣菜・お弁当5品が昨年に引き続き選出

株式会社ハイマート（本社：和歌山県新宮市、代表取締役社長：神崎竜司）は、一般社団法人全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜大賞2024」において、下表の通り当社の商品5点が選出されました。本アワードの審査項目にてコンセプトやおいしさ、コストパフォーマンスが評価された、当社こだわりの惣菜・お弁当をぜひご賞味ください。選出された商品は、ハイマート各店舗で販売いたします。

エントリー部門	賞	商品名
おにぎり部門	入選	大きい焼豚付けめはり漬けおにぎり
丼部門	入選	とりみそ二色丼
天ぷら部門(定番商品部門)	入選	さんま干物の天ぷら
惣菜部門	入選	紀州勝浦産まぐろとじゃばらのハンバーグ
麺部門	入選	豆腐干と大豆ミートボロネーゼのカネロニ

「お弁当・お惣菜大賞2024」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し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するプログラムです。13回目となる本年は全国各社より14,992件のエントリーがありました。弁当部門、惣菜部門をはじめ11の部門ごとに評価基準を設け、審査委員による審査を行い、最優秀賞、優秀賞、特別賞、入選が選出されました。

※公式サイト URL：<https://www.obentou-osouzai.jp/>

本アワードには14,992件の応募があり、入選以上に選出されたものは231件、販売地域を近畿地方に限ればわずか29件でした。今回エントリーするにあたりメニューの作成には、地産地消、食品ロス削減、地元PRなど、食品販売を通して地域社会に貢献できるテーマを盛り込むよう心がけました。本格料理人を中心に構成された当社の惣菜部門は、難しいテーマに対しても確かな美味しさと新規性とをともなう商品開発を行っています。当社が本アワードにエントリーするのは今回が二回目ですが、昨年の4商品選出から一歩前進し5商品入選という結果を残しました。

### 本件に関するお問い合わせ

株式会社ハイマート 代表取締役 神崎 竜司

647-0042 和歌山県新宮市下田2-2-46

TEL : 0735-29-7586 FAX : 0735-29-7587 Email : [store@rmks-heimat.co.jp](mailto:store@rmks-heimat.co.jp)

## 《商品概要》

## ■入選「大きい焼豚付めはり漬けおにぎり」(おにぎり部門)



熊野地方の郷土料理「めはり寿司」を現代風(洋風)にアレンジしたメニューです。豚ひき肉と炒り卵を混ぜ合わせたにんにく醤油香るチャーハン風のご飯に、柔らかく仕上げた厚みのあるチャーシューをのせめはり漬けで巻いています。めはり寿司のユニークな雰囲気を残しながら、満足感を得られる食べごたえを追求しました。

価格：270円(税込)

## ■入選「とりみそ二色丼」(丼部門)



大正八年創業、新宮醤油醸造の「ときわみそ」を使った二種の鶏肉丼です。鶏もも肉は粒味噌に漬け込み下味をつけてから香ばしく焼き上げ、むね肉はすり味噌に漬けたあと低温調理で仕上げさらに味噌ダレをかけています。非加熱・保存料なしで塩分をぎりぎりまで控えた地元味噌のおいしさを存分に生かした一品です。

価格：594円(税込)

## ■入選「さんま干物の天ぷら」(天ぷら部門(定番商品部門))



熊野地方で40年続く老舗干物屋「しあわせうお」のさんまの干物を天ぷらにしました。塩干しとみりん干しの二種を、さらに塩干しは普通の天ぷらと磯辺揚げに。味の違いを楽しめます。天ぷら衣の蒸し効果により干物はふっくら仕上がり、凝縮されたさんまの旨味がサクサクの衣に乗って口いっぱい広がります。

価格：301円(税込)

## ■入選「紀州勝浦産まぐろとじゃばらのハンバーグ」(惣菜部門)



紀州を代表する海と山の食材、紀州勝浦産まぐろと北山村のじゃばらを使ったハンバーグです。未利用部位を利用したまぐろは食感を残す工夫をし、じゃばらは果汁と果皮を混ぜ込むことで味と香りを引き立たせています。勝浦産まぐろの加工食品としての美味しさ、じゃばらの希少な風味を伝えることで、地域の食のアピールに貢献します。

価格：322円(税込)

## ■入選「豆腐干と大豆ミートボロネーゼのカネロニ」(麺部門)



イタリアでは定番のパスタ「カネロニ」を、中国・台湾の伝統食材豆腐干とヘルシー食材として注目される大豆ミート、豊富な栄養素を含む古代穀物スペルト小麦を使って作りました。お肉や小麦パスタは使っていませんが、食を通して体だけでなく環境を想う体験にもつながる、ヘルシーで美味しいミートフリーメニューです。

価格：387円(税込)

※価格はエントリー時のものです。