

a la carte.

2022.3

あらかると

422



食べてくれた方を笑顔にしたい！
日本一を目指したお弁当・惣菜づくり

食べてくれた方を笑顔にしたい！ 日本一を目指したお弁当・お惣菜づくり

スーパーマーケットやコンビニ、専門店等で実際に販売しているお弁当やお惣菜などの中から特に優れた商品を選出して表彰する「お弁当・お惣菜大賞」。一般社団法人全国スーパーマーケット協会が主催するこの「お弁当・お惣菜大賞2021」のおにぎり部門で、最高賞にあたる最優秀賞を受賞。「お弁当・お惣菜大賞2022」では2021年度に続き、最優秀賞2商品を含む合計7商品で受賞することができました。

みんなの「美味しいもの」おにぎりへのこだわり

厳選された素材

お米も好みのものを選んでもらえるように、福島県立磐城農業高校の生徒が作ったプレミアム米「福、笑い」といわき産コシヒカリ「プレミアムいわきライキ」の2品種を使用。具材はおにぎりに相応しい歯切れのいい食感の海苔と、いわき産をはじめとした地元農林水産物にこだわり、地元シェフの監修による具材を使用しています。

全て丁寧に手握り

東京のおにぎり店でもっとも歴史があると言われている「おにぎり浅草宿六」三代目亭主・三浦洋介氏から長期にわたり指導を受け、試験に合格した職人のみが握っています。



パッケージのこだわり

海苔が立った状態にするため、ふっくら握ったおにぎりは専用カップに入れ、海苔は羽根つきフィルムに包みます。最後に自家製シールで止め、ノスタルジックなスタイルを演出。おにぎりの他に食料品や日用品を買っても潰れないように配慮しています。



地元いわきに貢献したい

美味しい商品で地域の方々に「健康に!」「幸せに!」そして出来る限り沢山の方に食べて頂けるように「安く!」を目的とした「福幸(ふっこう)プロジェクト」が開始され、マルトの薬剤師・管理栄養士が監修する「ふくふくデリ」ブランド商品の開発もすすめています。

マルト薬剤師・管理栄養士監修
ふくふくデリ商品の一例



※血糖値、脂質をおさえ食物繊維が取る
スープやカルシウム、タンパク質がとれるシチュー

「お弁当・お惣菜大賞2022」最優秀賞受賞

お弁当やお惣菜など11部門を2業態に分け、計22部門に4万1923点が出品された中から、2商品が最高賞となる最優秀賞、他5商品も受賞することができました。商品の見た目や味に加え、地産地消や地域との連携、鮮度維持、素材の厳選などにこだわったことが2年連続の日本一につながったと思っています。

お弁当・お惣菜大賞2022受賞商品



最優秀賞受賞商品

ズバサン海老アボガド
(ズバ抜けて美味しい
サンドイッチ)



山葵をつけて食べる本鮓尽くし



優秀賞受賞商品

常盤もの
かつおのカツ重



オートミール入り
10品目の
味噌スープ



入選商品



タマネギ愛好カレー



こんにゃく麺の冷やし中華



店内手作りおにぎり
こだわりの自家製ツナマヨ



これからも、「地域と想いを結ぶ」をコンセプトに、地元(福島県・いわき市・茨城県)農林水産物を使用した商品の開発を展開していきます。また、地域を愛する料理人の方々と農業・漁業・畜産等の生産者・製造者・学生・自治体の方々に協力いただきながら、食材の旬や育つ環境、生産や料理をする作り手の想い、事業を支える人々の想いをより多くの方々へ届けするための活動を推し進めて参ります。

株式会社 マルト商事

〒979-0195
福島県いわき市勿来町窪田十条3番1
TEL.0246-65-3731

マルトおにぎり
特設サイト



マルトHP

