

日本食糧新聞社主催

「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ 2024」受賞のお知らせ

平素よりユニバースをご愛顧賜り、誠にありがとうございます。

弊社は、「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ 2024」におきまして、商品総数 1,387 件の中から、金賞・奨励賞を含めて合計 6 品が受賞いたしました。

「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ」とは、日本各地で販売されているお惣菜・おべんとうの中から商品力・販売力・アイデア力のある商品を、食の専門家で構成された審査員により選出するもの。

参考 受賞一覧：<https://www.souzai-bento.com/pdf/award2024.pdf>

この受賞に際して、2月16日(金)から19日(月)の4日間ユニバース各店にて受賞商品の一部を販売いたしますので、ぜひご賞味いただきたくご案内いたします。

※特売等により価格が変わる場合がございます。また、売り切れの際はご容赦くださいませ。

※一部店舗では取扱いのない商品もございます。取扱いは各地域のチラシをご確認ください。

受賞・入選商品

わが社自慢の惣菜・べんとう部門【金賞】

これぞ青森のはらこ飯 本体 598 円(税込 646 円)



- ◆青森サーモンとむつ湾産のほたて、いくらをトッピングしたはらこ飯です。青森を代表する酒蔵、八戸酒造の「八仙」の酒粕と白みそで青森サーモンを西京漬けにしました。青森の魅力満載のお弁当に仕上がりました。是非、ご賞味ください。

デリ・ベーカリー & スイーツ部門【金賞】

ケーキのようなとろけるフレンチ(白) 本体 358 円(税込 387 円)



- ◆発酵バター香る、ふんわりとした食感が特徴の当社看板商品「ホテルブレッド」を、青森県生乳使用の※「荻原牛乳」を使用した自家製アパレイユに一晚漬け込みました。豊潤な香りととろける食感のフレンチトーストです。たっぷりクリームとナッツの風味が美味しい、進化系フレンチトーストです。 ※「荻原牛乳」は青森県店舗のみ使用、岩手県店舗は岩手牛乳を使用します。

地方食材・調理法部門【奨励賞】	地方食材・調理法部門【入賞】
<p>味力(みりよく)満載！青森豚丼～和風ガーリックライス～ 本体 798 円(税込 862 円)</p>  <p>◆「八仙」の酒粕を加えて、青森県産豚のロース肉とバラ肉を味付けすることで、柔らかさと旨味を引き出しました。日本を代表する最高級品種のブランドといわれる にんにく「福地ホホワイト」と隠し味に山椒を加えた和風ガーリックライスと肉の相性は抜群です。 青森豚丼は、その名の通り、青森県産食材の味力(みりよく)を結集して作り上げた珠玉の一品です。</p>	<p>青森うまいものつけサンド 本体 648 円 (税込 700 円)</p>  <p>◆青森の名物「のつけ丼」をイメージし、青森県産リンゴ、青森スモークサーモン、ねぶた漬け、むつ湾産ほたてをトッピング。青森の恵みが詰まった、1 つで 4 度美味しいフランスパンです。</p>
<p>その他 入賞商品 (店舗での販売はございません)</p>	
<p>わが社自慢の惣菜・べんとう部門【入賞】 青森うまいもの～ふるさと晩酌セット</p>	
<p>地方食材・調理法部門【入賞】 青森三味！みそ焼きおにぎり</p>	

今回の受賞を励みに、今後も引き続き皆様に愛される商品の開発に努めてまいります。

以上

この件に関するお問合せ先

株式会社ユニバース 総務部 中野・富田

TEL : 0178-21-1888