



## お弁当お惣菜大賞2025 10年連続！今年も3品入賞いたしました！

～おかげさまでウジエのお惣菜が全国約15000点の中から3品入選～



お弁当お惣菜大賞2025入選商品

株式会社ウジエスーパー（本社：宮城県登米市、代表取締役社長：氏家良太郎）は、『お弁当お惣菜大賞2025』にエントリーし、全国約15000点の中から、3品入選をいたしました。初めてのエントリーから10年連続入賞しております。

※お弁当お惣菜大賞について※

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。（※公式HP抜粋）

詳細はこちら <https://www.obentou-osouzai.jp/about.html>

## 選出された商品について

### 【惣菜部門・入選】 ふかひれ鮎かけの自社製茶碗蒸し



税込価格：430円

宮城県ならではの食材でおもてなししたいと考え、気仙沼市の名産品である【ふかひれ】を使用したオリジナル茶碗蒸しを開発しました。

自社製茶碗蒸しは多い時で月間に1万個以上売り上げを誇る人気惣菜です。

その茶碗蒸しに高級食材【ふかひれ】を使用。特別感を味わえる商品に仕上げました。

宮城県気仙沼市はサメの水揚げ量日本一。ふかひれ生産が盛んな地域で水揚げされすぐ加工された高品質な原料を使用しています。

### 【おにぎり部門・入選】 酒の肴むすび（イカの塩辛×登米産にんにく味噌）



税込価格：248円

メではなく、おつまみになるおにぎりを開発することをテーマにしました。

本部所在地でもある登米市の企業「ヤマカノ醸造」様にて製造している味噌を使用することで宮城の食文化の伝承、地元登米市を盛り上げたいと考えています。塩辛も気仙沼加工品を使用することで震災からの復興をより後押ししたいと思い開発しました。

イカの塩辛は宮城気仙沼の「小野万」様のものを使用、クセがなくマイルドな味付けが特徴です。

おにぎりには味噌を2種類使用しています。塗ってある味噌は10年以上味を変えていないおにぎり用仙台味噌、中にも味噌を入れており登米産のにんにくを使用した"にんにく味噌"を使用しています。

## 【魚弁当部門・入選】石巻産！イシモチと魚介の天ぷら御膳



税込価格：950円

宮城の魚を使用した御膳を販売する為に開発しました。

宮城県は全国でも漁業が盛んな地域で、宮城県の魚を使用し地産地消も行いながら地元の漁業をよりアピールしていきたいと考えております。

宮城県石巻産のイシモチを使用。イシモチは鮮度が良ければ風味が良くふわっと揚がる魚で、獲れてから急速冷凍した原料を使用しイシモチの良さを活かした商品化になっています。ノドグロやエビ、イカの天ぷらも一緒に盛り込んであり、まさに魚介尽くし！の天ぷら御膳です。

## 取り扱い店舗（1/15水より販売開始）

【入選】 ふかひれ餡かけの自社製茶碗蒸し

ウジエスーパー全29店舗・クリエみうら全2店舗で販売

【入選】 酒の肴むすび（イカの塩辛×登米産にんにく味噌）

ウジエスーパー26店舗(登米店、南佐沼店、広淵店除く)・クリエみうら全2店舗で販売

【入選】 石巻産！イシモチと魚介の天ぷら御膳

ウジエスーパー26店舗(登米店、南佐沼店、広淵店除く)・クリエみうら全2店舗で販売



お弁当お惣菜大賞2024受賞商品

## 【参考】お弁当お惣菜大賞 受賞履歴

2016年 最優秀賞1品 ブラックアングス牛めし&伊達なはらこ飯

2017年 入選1品 彩り御膳

2018年 最優秀賞1品 プレミアムフライデーセット・優秀賞1品 宮城三味！美味おもてなし弁当

2019年 入選1品 伊達な塩パン（蔵王ずんだ&チーズ）

2020年 入選2品 彩る温野菜のベジボックス（ロコモコ）・Uchin o宮城三味海苔弁当

2021年 優秀賞2品 仙台市場鮭・JAPAN Xの洋風酢豚

2022年 優秀賞1品 シャキシヤキ蓮根と牛蒡の胡麻和サラダ、入選3品 宮城！かだっぱり舞茸ご飯と三陸産カキフライの弁当・ウジエのらずもねえスタミナ餃子にんにく×3（宮城県産雪菜入り）・伊達なフレンチサンド

2023年 最優秀賞1品 仙台グルメ麻婆焼きそば・優秀賞1品 四季のフルーツサンド、入選6品 悪魔のささ焼、明太子スパゲティサラダ、カナガシラの天ぷら、四季を味わう油麩丼、仙台味噌おにぎりセット、フカヒレ舞い踊る海鮮まみれ鮓

2024年 最優秀賞1品 ぶるるん食感♪季節の葛（KUZU）バー・入選4品 宮城名物！白石うーめん・石巻漁港とれたて！ホヤ飯・仙台名物牛タンコロッケこっぺ・仙台味噌尽くし！背徳の焼きおにぎり



店舗外観

## ウジエスーパー（会社概要）

ウジエスーパーは、昭和22年創業の青果商が始まりの会社です。

当社のマーク「赤いりんご」は、「お客様に喜ばれる商売を」という創業の精神を込めたものです。その後昭和57年、スーパーマーケット1号店を開店。

もともと地の利を生かした鮮魚が強みの弊社ですが、近年はデリカにも力を入れており、全国スーパーマーケット協会主催のお弁当お惣菜大賞では2年連続4回目の最優秀賞受賞、10年連続入賞をいただくことができました。

そのデリカの取組として、生鮮売場を充実させ、お客様に喜んでいただく為に始めたのがUカフェです。完熟の果物を最も甘くて美味しい状態で味わってもらえるようにスムージーという価値に変えて転用。その結果、食品ロスを削減しつつ、果物売場の充実、値段への転嫁でお客様に喜んでいただくことが可能になりました。

今後も季節や旬、温度価値を加えたウジエでしか食べられないメニューで「究極の試食スペース」として体験価値を提供し、一層お客様に喜んで頂きたいと考えております。ウジエスーパーはこれからも食を通して社会貢献し続けて参ります。