

2022年11月16日

## フードアナリストが選ぶ「ジャパン・フード・セレクション」

## 最高評価の「グランプリ」を 3商品同時受賞

「丹念仕込み 本場さぬきうどん」

3回目

「丹念仕込み やわもちうどん」

初受賞

「新潟県産 大粒ごはん」

初受賞

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)の冷凍うどん「丹念仕込み 本場さぬきうどん3食」、「丹念仕込み やわもちうどん3食」、パックごはん「新潟県産 大粒ごはん3食」の3商品が、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第57回ジャパン・フード・セレクション」において、最高評価である「グランプリ」を同時に受賞しました。

「グランプリ」は、フードアナリスト23,000人が選ぶ同セレクションにおける審査項目での得点率が90%以上の評価を得た商品のみが受賞できる最高評価の賞です。

※グランプリ 90%以上>金賞 80%以上>銀賞 70%以上>銅賞 60%以上>奨励賞 50%以上

「丹念仕込み 本場さぬきうどん3食」は、冷凍うどんのトップメーカーとして長年培ってきた独自の商品開発力や製造技術を結集し、本場のおいしさに徹底的にこだわって誕生した商品です。同商品の「グランプリ」受賞は3回目となり、引き続き高い評価をいただきました。また、同じ「丹念仕込み」シリーズで、新たなるうどんのトレンドである「滑らかでもちもちの食感」にこだわった22年春の新商品「丹念仕込み やわもちうどん3食」も受賞。

さらに、同じく22年春のパックごはん新商品で、新潟で収穫された大粒の銘柄米「みずほの輝き」「つきあかり」「新之助」を厳選し、新潟のおいしい水で炊き上げた「新潟県産 大粒ごはん3食」もグランプリを受賞しました。

## 《フードアナリストの評価ポイント》



丹念仕込み 本場さぬきうどん3食



丹念仕込み やわもちうどん3食



新潟県産 大粒ごはん3食

- ✓ コシ、味、のど越しが良い
- ✓ 噛んでもうどんに深みがある
- ✓ パッケージがわかりやすい
- ✓ 袋入りでうどんが取り出しやすく、食べやすい
- ✓ レンジアップ解凍可なのも時短でうれしい

- ✓ もちもち感とコシがしっかりとあり、冷凍うどんとは思えない品質の高さ
- ✓ 麺肌が白く艶があり、喉ごしなめらかで上品な味わい
- ✓ 時間が経ってもコシと弾力が持続する

- ✓ 大粒で艶やかな見た目でしっかりと粒が立っており存在感がある
- ✓ ブレンド米の食感がよい、3種の特徴がきちんと記載されているのでわかりやすい
- ✓ 噙めば噛むほどうま味や美しさがある

※全文はジャパン・フード・セレクションサイトでご確認いただけます。<http://japan-foodselection.com/prize/>

## 《ジャパン・フード・セレクション》

フードアナリスト23,000人を中心を選ぶ日本初の食品・食材評価制度です。日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、審査・決定されるのが特徴です。

商品審査は、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100以上の項目について評価を行います。

この100以上の項目を元に、フードアナリスト資格者が5つの段階を通して(書類審査、アンケート調査、1次審査、2次審査、最終審査)商品を厳しく評価します。

2022年11月  
グランプリ受賞

## ■受賞商品概要

### 1. 丹念仕込み 本場さぬきうどん 3食

- 規格:3食入(540g)
- 発売年月:2013年9月
- 特長  
独自製法「丹念仕込みの綾・熟成法」により、本場さぬきうどんの本質を貫いた強いコシ、なめらかな食感が特長です。1本ずつ包丁切りした麺は、太めの乱切りで手打ちのような仕上がりです。
- “丹念仕込み 綾・熟成法”について  
加水時に通常のさぬきうどんより、やや多めに水を加えて練り上げることで、麺のコシの強さと透明感を実現しました。さらに、ミキシング工程においても、しっかりと練りこむことで、グルテンを形成させ、“手ごね”に近いコシと粘りをつくり出しました。また、熟成・圧延もこれまでにない当社独自の製法を取り入れることで、なめらかなのどごしとモチモチとした食感をお楽しみいただけます。切り出しも、包丁切りにこだわり、太めの乱切りであることから、つゆののりがよく、手打ち感のある仕上がりになっています。



「丹念仕込み 本場さぬきうどん」ブランドサイト  
<https://www.tablemark.co.jp/udon/tannen/index.html>

### 2. 丹念仕込み やわもちうどん 3食

- 規格:3食入(540g)
- 発売年月:2022年3月
- 特長  
厳選した国産小麦粉を使用し、上記の「丹念仕込み 本場さぬきうどん」と同様に、「綾・熟成法」で丹念に仕込んだうどんは、滑らかでもちもちの食感が特長です。  
うどんに求められる最重要の要素は“コシ”ですが、もちもちとした食感がトレンドとなってきています。  
年齢による好みの変化やエリア特性もふまえて、もちもちとした食感を求めるお客様のニーズに、こだわりの丹念仕込みでお応えします。



### 3. 新潟県産 大粒ごはん 3食

- 規格:540g(180g×3食)
- 発売年月:2022年3月
- 特長  
新潟県産の大粒のお米を新潟のおいしい水で炊き上げました。米どころ新潟で収穫された大粒の銘柄米「みずほの輝き」「つきあかり」「新之助」を厳選し、テーブルマーク独自の配合でブレンド。もっちり感のあるしっかりした食感が特長です。つややかではりのある大粒米は、粒の形が口の中でもはつきりと感じられ、ほろりとほどけるほぐれ感、食べ応えがあり、噛みしめるほどにお米本来の旨みが口に広がります。



※ブレンドした大粒米ブランドの特長  
① みずほの輝き:冷めてももっちり感が持続する、あっさり柔らかめ  
② つきあかり:つやがあり、程よい粘りと硬さが特長  
③ 新之助:粒感があり粘りの強い、甘みとコクが特長

「新潟県産 大粒ごはん 3食」ブランドサイト  
<https://www.tablemark.co.jp/rice/otsubu/index.html>

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】  
テーブルマーク株式会社 お客様相談センター  
電話:0120-087-578  
ホームページアドレス: <https://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。