

2020年5月29日

冷凍うどんのノウハウを結集した  
「丹念仕込み 本場さぬきうどん」が  
「第35回ジャパン・フード・セレクション」  
グランプリ受賞

テーブルマーク株式会社の冷凍うどん「丹念仕込み 本場さぬきうどん」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35回ジャパン・フード・セレクション」において、「グランプリ」を受賞しました。

「丹念仕込み 本場さぬきうどん」は、冷凍うどんのトップメーカーとして長年にわたり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、「第26回ジャパン・フード・セレクション」における受賞に続き今回で2回目となり、引き続き高い評価をいただきました。

「グランプリ」は、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。

■評価が高かったポイント

- ✓ 「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」
- ✓ 「レンジ調理で時短できる」ところ



2020年5月  
グランプリ受賞



<ジャパン・フード・セレクション>

ジャパン・フード・セレクションは、フードアナリスト10,000人を中心に選ぶ日本初の食品・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の項目について評価を行います。

この100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。

## ■商品概要

商品名: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”は、加水時に通常さぬきうどんより、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>

【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。