

＼ニッポン全国鍋グランプリ2018年度3位入賞／  
**宮城県名取市名物<名取せり鍋>のミールキットを全国で発売！**  
シャキッとした歯ごたえと、風味豊かな香りと旨味がクセになる味

**つくる人から笑顔に。**をテーマに全国で“食材（ミールキット） 宅配サービス”を提供するヨシケイグループの本部、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡市駿河区 代表：林 雅広）は、日本最大級のご当地鍋コンテスト「ニッポン全国鍋グランプリ」の開催趣旨に賛同し、日本独自の食文化である鍋を通じて、国産野菜の消費や地域農業の活性化・鍋を囲むことで家族のコミュニケーション増進などの実現を目的に、グランプリに入賞したご当地鍋をヨシケイのミールキットとして販売しています。

11月15日発売の第一弾〈つがるのんにく塩こうじ鍋〉（青森県つがる市）に続いて**ミールキット化第二弾〈名取せり鍋〉**を12月1日に全国で販売します（一部地域を除く）。



第3位入賞、本場の「名取せり鍋」



2018年度授賞式の様子

■過去の鍋グランプリでも3冠に輝くほどの実力派  
「名取せり鍋」の味をミールキットでお届け！

根っこの部分まで丸ごと食す、名取の新名物「せり鍋」。名取産のせりは、葉っぱ・茎・根っこそれぞれ違う味と食感が魅力。茎はシャキシャキとした歯触りで、豊かな風味が楽しめる葉は、おいしさのもと。さらに、根っこは旨味がグッと詰まっっていて、鶏肉と根菜類の旨味が溶け出ただし汁とベストマッチ！ β-カロテンやビタミンCも多く含む“せり”は、これからの寒い時期にはおすすめの野菜です。

※写真は3人用です。  
※ミールキットでお届けするせりは、地産地消の推奨のため、各地で栽培されたせりとなります。



12/1（土）〈名取市名物〉せり鍋

ご注文はこちら

- メニューカタログ：『すまいるごはん11/26日号』掲載 「〈名取市名物〉せり鍋」
- 販売日：〈食彩〉12月1日（土） ●価格：2人用1728円～（販売地域で異なります）
- 詳しくは、ヨシケイのHPでご確認ください

<http://yoshikei-dvlp.co.jp>

## ■ニッポン全国鍋グランプリ

2019年開催は1/26（土）～27（日） 於：姫路大手前公園

2005年から始まり2019年で15回目を迎える日本最大級の鍋の祭典「ニッポン全国鍋グランプリ」は、ニッポン全国の鍋自慢が集結し、自慢の鍋料理で対決。地元伝来の鍋料理、わが家自慢の鍋料理、創作鍋料理が一堂に会し、来場者の投票により、その年の「ご当地鍋日本一」を選出します。昨年の「ニッポン全国鍋グランプリ2018」には62チームが参加し、14万2千人が来場しました。今回初めて西日本で開催となる2019年の鍋グランプリは、世界文化遺産・国宝姫路城のある姫路市で開催されます。身も心も温まる「鍋」を一緒に楽しんでみませんか？



## ■「鍋=和食」ヨシケイの和食伝承への思い

ヨシケイは創業以来、食を囲む家族のコミュニケーションを大切に、日本の伝統的な食文化を大切に守り続けてきました。ヨシケイのメニューは、2013年ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の定義と同じ、主食、主菜、副菜をそろえて食事バランスを考慮した、一汁三菜を基本スタイルとし、肉・魚・卵・大豆製品・野菜・海藻などの食品を組み合わせたメニューを提案しています。鍋メニューは、肉・魚・野菜・きのこ類、豆腐などの食材をバランスよく食べられ、ひとつの鍋で調理できる手軽さや、鍋あと（締め）の工夫でごはんや麺類などの主食もしっかり摂ることができるバランス栄養食としてもおすすめです。年間約80回登場する鍋メニューは、ヨシケイでも毎回人気です。

## ■ヨシケイグループとは？

1975年創業、食材とメニューのセット（ミールキット）を宅配するフランチャイズチェーン。北海道から沖縄まで、全国に65社・292の営業所を配し、50万世帯のお客様へ毎日お届けしています。メニューはすべて専属の栄養士が開発し、栄養バランスはもちろん、食材バランスも考慮し、おいしさや作りやすさにこだわった、定番主菜、時短メニュー、冷凍弁当、ヘルシー食など、豊富なラインナップからお選びいただけます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 総合戦略室

担当：山崎 幸子（ヤマザキ サチコ）

Tel：03-5117-7101

Mail to：dev-public\_relations(at)yoshikei.gr.jp

メールでお問い合わせの際は、(at)を@へ置き換えて下さい。



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。