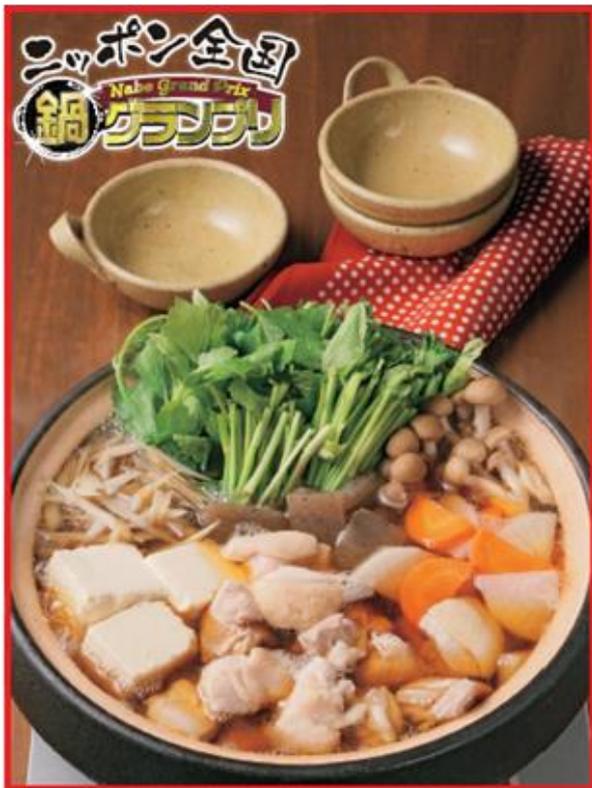


＼ニッポン全国鍋グランプリ 2016年3冠受賞／ ご当地鍋を自宅で楽しむミールキット シリーズ第3弾 これからの寒い時期におすすめ！宮城県名取市の「せり鍋」が登場

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」を提供するフランチャイズグループ「ヨシケイ」の本部である、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡県駿河区代表：林 雅広）では、ご当地鍋ミールキットシリーズ 第3弾となる「〈名取市名物〉せり鍋」を12月9日に全国販売いたします（一部地域を除く）。同シリーズは、埼玉県和光市商工会主催の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」で「入賞したご当地鍋をミールキットにしたもの。CSVの観点から、ヨシケイのスケールメリットを活かし、ご当地鍋による地域振興と日本の食文化の普及推進に貢献したいという想いから生まれた企画です。11月7日「鍋の日」、ご当地鍋第1弾として販売した『家康鷹狩り鍋』（千葉県東金市）は、全国で販売食数12万5千食を記録しました。第2弾となる『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』（群馬県昭和村）も11月23日に全国で販売を待っています。

■「ニッポン全国鍋グランプリ 2016」で3冠に輝いたご当地鍋『名取せり鍋』（宮城県名取市）



『名取せり鍋』（宮城県名取市）は、名取市名産の「せり」のシャキシャキした歯触りと豊かな風味が楽しめるご当地鍋。2016年に開催された「日本全国鍋グランプリ 2016」では優秀賞、審査員特別賞、協賛社賞の3冠を受賞しました。

「せり」はもともと湿地や小川など水分の多い土地に自生する生命力の強い野草。1月7日に若草を摘んで食べると万病を防ぐといわれている“春の七草”のひとつで、特にβ-カロテンやビタミンCが多く含まれており、美容を気遣う女性や、これからの寒い季節におすすめの野菜です。

名取市のせりの栽培の歴史は古く、元和元年（1620年）には野生のせりの栽培をしていたとされています。茎と根っこが太く、葉っぱ・茎・根っこはそれぞれ違う味と食感が楽しめ、根っこまでまるっといただくのが『名取せり鍋』の特徴です。宮城県「せり」の生産量は、全国でもトップクラス！「仙台せり」は県内生産の約8割が名取市で生産されています。

※ヨシケイのレシピページはこちらから↓
<http://yoshikei-dvlp.co.jp/recipe/>

※今回お届けの「せり」は地産地消推奨のため各地で栽培された「せり」をお届けします。

■ニッポン全国鍋グランプリ2018年開催は1/27（土）・28（日）予定

埼玉県和光市商工会が主催している日本最大級の鍋の祭典。日本国内の安心・安全で豊かな食材資源による、鍋料理を通じた地域振興を「鍋文化」と称し、日本が誇る『和食』として世界に発信するイベントです。第13回にあたる「ニッポン全国鍋グランプリ2017」には60チームが参加、来場者数は、なんと14万7千人！地域に受け継がれた伝統鍋・地域食材を活用した新作鍋・新たな地域資源を活用した創作鍋が大集合。身も心も温まる、日本人のコミュニケーションツール「鍋」を一緒に楽しんでみませんか？



※「ニッポン全国鍋グランプリ2018」で見事、入賞されました鍋につきましても商品化、全国販売を予定しております。

■栄養バランスがおすすめの鍋料理

鍋を囲むことで得られるコミュニケーションの観点からも注目される鍋料理。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、主菜・副菜・汁物が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（炭水化物）もしっかり摂ることができ、バランス栄養食としてもおすすめです。今冬（2016-2017年）の「鍋」メニュー導入回数は、なんと合計80回！ヨシケイでも毎冬人気の鍋メニューです。

■「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てきました。肉・魚・卵・大豆製品・野菜・海藻などの食品を組み合わせて、夕食だけでも10品目の食材を使用することを目標にしています。また、調理法、味の傾向を考えながら一カ月単位で主菜を決め、更には一週間単位でバランスよく副菜を組み合わせているので、続けてご利用いただくことで、メニューの良さを最大限ご実感いただけます。

■ヨシケイグループとは？

北海道から沖縄まで、全都道府県に65社・289の営業所から50万世帯のお客さまへ食材宅配サービスを提供するフランチャイズチェーン。1975年創業から40年以上にわたり、日本中の食卓に安心・安全・おいしさをお届けしてきました。専属の栄養士が考えたバランスのとれたメニューに必要な食材セットを、毎日、お客様のご自宅までお届けし、仕事や子育て・介護で献立を考える余裕がない方、また、買い物に行けない方の強い味方です。メニューに合わせた食材が必要な人数分届くので、無駄がなく経済的。ラインナップは、手作り料理から簡単料理、冷凍弁当・ヘルシー食まで、豊富なメニュー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 イノベーション推進部

担当 : 山崎 幸子 (ヤマザキ サチコ)

Tel : 03-5117-7101

Mail to : dev-public_relations@yoshikei.gr.jp



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。