

＼ニッポン全国鍋グランプリ 2017年優秀賞の鍋／ ご当地鍋が手軽に自宅で楽しめる！ミールキット第二弾 全国で発売 『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』（群馬県昭和村）

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フランチャイザー（本部）、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡県駿河区代表：林 雅広）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」の開催趣旨に賛同。ご当地鍋による地域活性化ならびに日本の食文化の普及推進を目的に、グランプリで入賞した鍋をミールキット化して、この冬の鍋メニューとして全国で販売しています。11月7日「鍋の日」に第一弾として発売した『家康鷹狩り鍋』（千葉県東金市）の販売食数は、全国で約12万5,000食という結果に！

第二弾となる『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』（群馬県昭和村）は11月23日、北海道から沖縄まで全国のヨシケイで販売します（一部地域を除く）。

『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』（群馬県昭和村）は、「ニッポン全国鍋グランプリ2017」で見事、優秀賞の鍋に輝いたご当地鍋。本場の『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』には、群馬県、昭和村特産の生芋こんにゃく・玉豆腐こんにゃく・板こんにゃくなど、5種類ほどのこんにゃくが入り、それぞれの異なる食感が楽しめ、昭和牛のスジ肉に大根・ニンジン等の新鮮野菜を併せた中華風の味付けが特徴。ヨシケイでは、ご家庭の調味料でもお楽しみいただけるようアレンジして販売いたします。今年の鍋のレパートリーに加えたいおすすめのご当地鍋です。



■商品概要

- 「牛すじぷるぷるこんにゃく鍋」
- ・販売日：11/23（木）
- ・ご注文カタログ：すまいるごはん“食彩”
- ・レシピページへのURLはこちら↓
<http://yoshikei-dvlp.co.jp/recipe/>

群馬県赤城山の裾野 西北麓に位置する昭和村は「日本で最も美しい村」連合に加盟。上信越の山々を背景に広がる、豊かで清らかな自然が魅力！農業が盛んで、こんにゃく芋の生産量はなんと日本一！レタスやほうれん草、小松菜などの高原野菜も国内でも有数の産地で「赤城牛」や「昭和牛」といった銘柄牛の生産も盛ん。昭和村の特産品である「こんにゃく」と「牛肉」を使った鍋の開発を目指し、商工会青年部と女性部が中心となり『牛すじぷるぷるこんにゃく鍋』が誕生しました。



■ニッポン全国鍋グランプリ2018年開催は1/27（土）・28（日）

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、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50万世帯のお客様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。