

＼ニッポン全国鍋グランプリ 2018 に特別協賛／
ご当地鍋を自宅で楽しむミールキット、全国にお届けします!!
埼玉県深谷市〈深谷市名物〉武州煮ぼうとうを再現

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」の開催趣旨に賛同し、ご当地鍋による地域活性化と日本の食文化の普及推進を目的に、入賞したご当地鍋をミールキットとして昨年11月より販売。このたび、シリーズ第4弾となる『〈深谷市名物〉武州煮ぼうとう』を1月27日に全国販売いたします（一部地域を除く）。11月7日「鍋の日」に第1弾として『家康鷹狩り鍋』（千葉県東金市）、その後、第2弾の『牛すじふるふるこんにゃく鍋』（群馬県昭和村）、第3弾の『名取せり鍋』（宮城県名取市）を販売し、累計販売食数170,000食を記録し、この冬の鍋メニューとして、日本全国で多くの皆さまにお楽しみいただくことができました。

■「ニッポン全国鍋グランプリ 2015」8位受賞の〈深谷市名物〉武州煮ぼうとうを再現しました！

「ぼうとう」といえば山梨の「とろとろ・南瓜入り」が有名ですが、実は埼玉県深谷市のご当地鍋「武州煮ぼうとう」も名物！武州煮ぼうとうは、およそ幅2.5センチ、厚さ1.5ミリ程度の幅広麺を使用し、深谷ねぎなど地元の季節野菜をたっぷり加え、生麺の状態から煮込んだ適度な「とろみ」と、山梨のぼうとうとは異なる、つるりとした喉越し、濃いめの醤油味が特徴です。今回お届けするミールキットは入賞した鍋をヨシケイ流にアレンジし、全国各地でとれる冬野菜と手軽に出来る茹で麺でのお届けとなります。

- ご注文カタログ：すまいるごはん“食彩”1月22日号
 - 販売日：1月27日（土）※お届け日は1月26日（金）
- ※メニュー内容はヨシケイのHPページよりご確認ください↓

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



■～ご当地鍋による地域振興～REDS 鍋まつりで先行販売！

昨年12月、埼玉スタジアム2002で行われた浦和レッズ最終戦に於けるグルメイベント「REDS 鍋まつり」に出展。地元密着型の事業展開を活かして、寒空の下に集まるサポーターはじめ応援団に、地元埼玉の名物を楽しみながら温まっていたきたいとの想いを込めて「武州煮ぼうとう」を先行販売しました。当日のイベントには、最高の冬晴れのもと42,000人が集い、約3時間半で予想の500杯を上回る685杯が完売しました。



■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、来場者数なんと14万人！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？



■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。昨冬（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。