

ご当地鍋で全国に広げるコミュニケーション 「ニッポン全国鍋グランプリ」に特別協賛

ミールキット化第1弾は2017年入賞『東金 家康鷹狩り鍋』に決定!!

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、日本最大級の鍋料理コンテスト「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、ならびに日本の鍋文化の普及推進に努めて参ります。

協賛企画としてコンテスト入賞鍋をミールキット化、毎週約40万部発行のヨシケイの注文カタログ“すまいるごはん”にてご紹介し、北海道から沖縄まで全国各地にお届けします。この企画は、より多くの人に「ご当地鍋文化」に触れていただき、味わい楽しんでいただくことで、ご当地、更には日本の豊かな発展の一助になりたい！という思いから生まれました。

ミールキット化第1弾は、「東金黒豆みそ鍋の会（千葉県東金市）」の『家康鷹狩り鍋』。“すまいるごはん” 11/6号の中で、11/7（火）「鍋の日」のお届けメニューとして登場します。



■「ニッポン全国鍋グランプリ」とは

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。2005年初開催、第13回となる「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14万7千人！地域の歴史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など、鍋料理を活用した地域活性化の活動推進を「鍋文化」と称し、日本の安心・安全で豊かな国内食材資源による鍋文化を一堂に会し、優れた鍋文化を発掘・表彰し、日本の「和食」として世界に発信することを開催趣旨とされています。

ご当地の看板を背負い、ご当地食材を活用し、鍋による地域活性化をめざす者のみが参戦できるといった「本気モードの日本最大級のご当地鍋料理コンテスト」です！「鍋を囲む・鍋をつつく…」日本の鍋文化＝コミュニケーションです！（主催者PRより）



2018年1月に開催される「ニッポン鍋グランプリ2018」で見事、入賞されました鍋につきましても商品化、全国販売が決定しております。ご自慢のご当地鍋を全国に届けたいチームの皆さまの参加をお待ちしています！

<開催概要>

名称 : ニッポン全国鍋グランプリ 2018
日時 : 2018年1月27日(土)~28日(日)両日とも 10:00~15:00
会場 : 和光市役所内「市民広場特設会場」(和光市広沢 1-5)
東武東上線/東京メトロ有楽町線・副都心線「和光市駅」南口下車 徒歩約 15分
主催 : ニッポン全国鍋グランプリ 2018 実行委員会(和光市商工会)
後援(前回例) : 農林水産省/観光庁/全国商工会連合会/
フード・アクション・ニッポン推進本部/埼玉県 など
特別協賛 : キリングroup/ヨシケイ開発株式会社/ヤマキ株式会社

■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!様々な料理を提案している中、鍋メニューだけで出荷数合計400万食を記録し、導入1回当たり平均5万食が全国のご家庭で食べられている計算になります。

■「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ヵ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66社・288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。