

## 「ニッポン全国鍋グランプリ 2017」受賞鍋を商品化／ ご当地鍋が作れるミールキット、11/7 鍋の日に全国発売スタート 第一弾は『家康鷹狩り鍋』東金黒豆みそ鍋の会（千葉県東金市）

**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」の開催趣旨に賛同し、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、「ニッポン全国鍋グランプリ」に入賞した鍋をミールキット化し、メニューカタログの中で、この冬の鍋メニューとして全国販売いたします。

第一弾は、「ニッポン全国鍋グランプリ 2017」で見事、銅の鍋賞（3位）に輝いた『家康鷹狩り鍋』（千葉県東金市）。この鍋は「東金黒豆みそ鍋の会」による、ご当地食材「東金黒豆みそ」を使ったご当地鍋で「黒豆みそ」は、ほんのり香る黒豆の香ばしさと深い甘みが特徴の、風味豊かな東金の特産品。生産量が少ない貴重な味噌のため、ご家庭の味噌を使って手軽にお楽しみいただけるように、ヨシケイ流にアレンジしてお届けします。

自宅で簡単に再現できる具だくさんのミールキット『家康鷹狩り鍋』は、鍋の日の11月7日（火）に、北海道から沖縄まで全国各地のヨシケイで販売いたします。

THE日本の食文化  
「鍋」を囲んであったか  
コミュニケーション!

野菜をたくさん食べて  
健康に!

国内食材資源の  
流通を広げ、  
生産農家や  
事業者さんを応援!

日本の  
ご当地文化を広めて  
地域活性化!  
日本の活性化!

**第1弾は11/7(火)定番に登場!**

2017年の  
入賞鍋 とうがね **千葉県東金市**  
**家康鷹狩り鍋**

ヨシケイ流に  
アレンジ!!



○商品概要

- ・商品名：家康鷹狩り鍋
- ・販売日：11/7（火）
- ・ご注文カタログ：すまいるごはん 11/6号  
「定番」
- ・レシピページへのURLはこちら↓  
<http://yoshikei-dvlp.co.jp/recipe/>  
(11/6号のレシピ更新は10/23予定)
- ・お届け食材：  
豚肉、鶏肉（モモ肉、ひき肉）、豆腐、  
ぶなしめじ、なめこ、白菜、太葱、人参、  
水菜、くずきり、白ごま

## ■「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。日本の安心・安全で豊かな国内食材資源による、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します。



### <ニッポン全国鍋グランプリ 2018：開催予定概要>

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(株)/ヨシケイ開発株式会社/ヤマキ株式会社

※「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！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](mailto: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。