

報道関係各位

プレスリリース【新商品】

懐石料理 徳（のり）

お弁当・お惣菜大賞 2016 にて 当社の商品が最優秀賞を受賞しました。

懐石料理「徳（のり）」は2月10日に行われた、「お弁当・惣菜大賞 2016」。応募総数50,283件からスイーツ部門と、ヘルシー部で**最優秀賞**を受賞しました。

■お弁当・お惣菜大賞 2016 とは

お弁当・お惣菜大賞2016は、デリカテッセントレードショーが企画する全国最大規模の弁当惣菜コンテスト。参加対象は百貨店・スーパーマーケット・仕出し弁当店などで、今回は応募数50,283件。各カテゴリーで最優秀賞が1点選出されており、東京ビックサイトで、2月10日～12日開催の第50回スーパーマーケットトレードショーの中で表彰式ならびに展示があります。

お弁当・お惣菜大賞 2016 (<http://www.obentou-osouzai.jp/>) をご覧ください。

■スイーツ部門最優秀賞受賞

吉野葛を使った里山プリン

当社が運営する奈良県柏原市のレストランほうらんやで販売している「和プリン」です。奈良のブランドにこだわり、玉子は「大和なでしこ」を使用しています。珍しい吉野葛を使用して、もちもちとした癖になる新食感を実現しました。

吉野葛を使った 里山プリン 250円（税抜）



■ヘルシー部門最優秀賞受賞

相愛大学×懐石料理徳栄養女子やさい弁当「B.H.V」

当社が平成25年より提携している相愛大学の学生と商品開発したお弁当です。「サプライズ」をキーワードに色とりどりの野菜を取り入れました。煮付け牛蒡・丸十オレンジ煮・豆腐ハンバーグ・などなど、その数なんと『17種類』（200g）がふんだんに盛り込まれています。女性に優しい1品に仕上がりました。

栄養女子やさい弁当「B.H.V」 1000円（税抜）



懐石料理 徳（のり）について

住吉公園の近くにある懐石料理「徳（のり）」は、1972（昭和47）年に創業した全席指定の老舗懐石料理店です。

懐石料理をはじめとしたスタンダードな日本料理を中心に、一品、一品を丁寧に仕上げる本格懐石は、料理長自らが厳選した、産地直送の素材を使用しています。

2004（平成16）年には料理長の多田稔彦が「なにわの名工」として大阪府知事から表彰を受けるなどの評価を頂いております。

相愛大学×懐石料理徳

「産学協働による食育の実践」として、平成25年から当社と相愛大学は調印し毎年1年かけて、代表が講義をし、商品開発をしています。

学生の思う「良いお弁当」の中に、企業のノウハウ「いかに利益を生みお客様に喜んでいただけるお弁当を作るか」という知識を共有し、より良い商品開発して行く事が目的です。

今回、発達栄養学科の知識・ナレッジ・感性と、懐石料理 徳 住之江本店の調理技術との切磋琢磨の中から生み出されたお弁当が、今回の受賞の結果となりました。

3商品応募し3商品全て受賞する事が出来ました。

【ヘルシー部門最優秀賞】栄養女子やさい弁当「B.H.V」

【祭事部門 特別賞】春野菜たっぷり すきやき弁当 「箱入り牛娘」

【弁当部門 入選】日本のおふくろ弁当「ほほえみ」

今年の春も学生たちが考え抜いた3商品がリリース予定となっております。

（仕出し徳 <http://www.nori-net.jp/index.html>）

●私どもの受賞商品を、ぜひ貴媒体でのご取材のご検討をお願い申し上げます。

お問い合わせ先

株式会社徳 〒559-0012 大阪府大阪市 住之江区東加賀屋3丁目15-9

担当＝（広報部）松永 真由（まつなが まゆ）

電話番号＝06-6683-0045

F A X＝06-6681-0022

メール＝matsunaga@nori-net.jp