

栄えある1回目の「ごはんのおともの賞」に選ばれるのは?!?
エントリー商品を一挙公開! 会場でごはんと一緒に試食しながら投票できます!
「ごはんのおともの会」会場内、お客様による投票によって最優秀賞が決する!!

日販セグモ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:安井邦好)は3月19日(土)~21日(祝・月)の3日間、全国のおいしい“ごはんのおとも”をその場で試食して購入できる即売イベント「ごはんのおともの会」を五反田 TOC ビル 13 階 B・C ホールにて開催いたします。



“巣ごもり”が通常の生活様式となってきました。「外食よりもおうちごはん」の流れは当分の間は続きそうです。またそれに付随して、地方のおいしいものを通販で取り寄せる流れも加速してきています。

「ごはんのおともの会」に出店するメーカーのご協力のもと、おうちで楽しみたい“ごはんのおとも”を来場者の皆さまの投票によって決める「ごはんのおともの賞」を同時開催します。計 16 社のイチ押し商品が「ごはんのおともの賞」にエントリー! 実際に会場で試食してみて、あなたのお気に入りの“ごはんのおとも”を発見してみませんか?

会場での試食は、ごはんとの相性も実感していただきたいという思いから、なんとごはんの上に乗せてご提供します！！しかも試食に使うお米は、岩手県のブランド米「銀河のしずく」など、ごはんにもこだわっています！

栄えある1回目の「ごはんのおともの賞」にはどんな“ごはんのおとも”が選ばれるのか？ ご来場いただく皆さまの清き1票が最優秀賞を決めます！！ご投票いただいた方の中から抽選で10名様に、最優秀賞受賞商品の詰め合わせセットをプレゼントいたします！

ぜひお腹を空かして会場にお越しください。あなたが一生を共にする“ごはんのおとも”との運命的な出会いがあるかも！？！

【ごはんのおともの賞 エントリー商品】

1.山海ぶし -磯じまん-

紀州産南高梅を100%使用。国産のかつお節と紫蘇を和えて程よい酸味に仕上げました。おにぎりや手巻き寿司など“ごはんのおとも”だけでなく、うどんや焼き鳥などにも良く合い、幅広くお料理にご利用いただけます。



2.土佐のごちそう赤かつお -上町池澤本店-

土佐の赤かつおにんにく味は、めし友グランプリ2011で日本一になって以来のロングセラー商品です。土佐のごちそう赤かつおは、さらに具材を増やし、風味や歯ごたえをプラスした贅沢な商品となっております。



3.サクサクしょうゆアーモンド -発酵のある暮らし こころダイニング-

栄養豊富なアーモンドとサクサク食感のしょうゆ！ 冷凍乾燥させたしょうゆに、ローストアーモンド、フライドオニオン、フライドガーリックをブレンド。ゆで野菜、豆腐、パスタにも合います。



4.ゴロっと北海ホタテの焦がし醤油ふりかけ -澤田食品株式会社-

ゴロっとしたホタテ貝柱がなんとも至福。“サワダ PREMIUM、な生ふりかけです。じゅわっと焦がし醤油の風味はまるで、ホタテの浜焼きのよう。お好みでバターを追い乗せして濃厚な食べ方もオススメです。



5.うめえ生姜 -生姜工房-

旨みと食感、噛むたびに懐かしさ広がる田舎の味が特徴の「うめえ生姜」。千葉県産生姜を塩水に4日漬けこみ、塩抜きの後だし汁で風味をつけました。温かいご飯にかけるのはもちろん、お弁当でも美味しく食べられます。



6.おいしく大豆生活 タコライス風そぼろ -酒悦-

クミンやオレガノ等のスパイスを使用し、辛さがくせになる味付けに仕上げました。ご飯にかけても、タコスにしても、美味しくお召し上がりいただけます。



7.海宝飯ふりかけ -新丸正-

自社製造の鰹節に国産のあおさ海苔、バラ海苔、刻み海苔、国内製造のとろろ昆布を絶妙なバランスでブレンドした食塩不使用のふりかけ。ご飯にたっぷりとのせてお好みに醤油をかければ、口の中に磯の香りが広がる、まさに海の幸(宝)の詰まった逸品。



8.ミニとろイワシ味付(缶詰) -産直健美 (千葉産直サービス)-

魚の良さがわかる！お惣菜を超えた缶詰。鮮度抜群の脂ののった旬の鮫子産マイワシを厳選し、喜界島産きび糖と1年半熟成させた醤油だけで甘辛味に。骨までトロトロの身と臭みのない煮汁ごと白いご飯どうぞ！



9.茨城の味 納豆なめたけ -長登屋-

国産えのき茸、蒟蒻、きざみ野沢菜、唐辛子を使用したなめたけに納豆の本場茨城県産の干し納豆を混ぜ合わせた商品です。



10.UMAMY 男の極飯 かけると、まるできりたんぽ鍋 -ノリット・ジャポン-
まいたけ・ごぼう・せりの香りや比内地鶏だしの風味でご飯がすすむ！ご飯にかけるだけで、言わずと知れた秋田の郷土料理「きりたんぽ鍋」の味を楽しむことができます。



11.ごはんとまらんらん 明太子 -ふくや-

加熱した明太子に上質な綿実油を加えることで、明太子の旨味を瓶の中にぎゅっと閉じ込めたごはんのおともです。明太子のプチプチとした粒感と生の明太子とは異なる旨みが特徴の商品です。



12.北海大和 海鮮づくし -北海大和-

鮭・帆立・海老・数の子 4 種類の魚介を使用し、帆立エキスにほんのりニンニクや鷹の爪が魚介の旨味を引き立たせます。温かいご飯や様々なお料理によく合う美味しさに仕上げました。化学調味料・着色料不使用。



13.浅草焼海苔 -丸木屋-

かつて江戸を代表する海苔であった浅草海苔。この希少価値の高い「アサクサノリ」は養殖に非常に手間がかかりますがその独特の風味と濃い旨味は昔を懐かしむような味わいがあります。



14.行者にんにく割干漬 -漬物処まるしげ-

国産の割干大根と行者にんにくを醤油で丁寧に漬け込み、にんにくの風味豊かな味わいでご飯にピッタリです！



15.食べるこめ油ジンギスカン風 -ライスフレンド-

米に合わないわけがない！ご飯が進むジンギスカンのたれで味付けしたラム肉がごろっと入っています。ニンニクが効いているので残ったこめ油でガーリック炒飯を作っても◎！国産米油 100% 使用。



16.牛たんラー油 -利久-

具材の90%以上が牛たんの贅沢なラー油。牛たんの食感をしっかり感じられる他、具材にコーンフレークを加えラー油を染み込ませることで、最後まで食べるラー油を実感できる商品です。



■「ごはんのおともの会」開催概要

開催日:

2022年3月19日(土)~21日(月・祝)

時間:

10:00~17:00(最終入場 16:00)

会場:

五反田 TOC ビル 13階 B・Cホール(住所:東京都品川区西五反田7丁目22-17)

入場料:

200円(未就学児は無料)

主催:

日販セグモ株式会社

協賛:

いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会／茶彩 絲

特別協力:

北野エース

公式サイト:

<https://gohannootomonokai.jp/>

公式 SNS:

<https://twitter.com/gohanotomokai> (Twitter)

<https://www.instagram.com/gohannootomonokai/> (Instagram)

※イベントの詳細は、随時公式サイトで公開中

<本件に関するお問い合わせ先>

日販セグモ株式会社

担当: 水口

TEL: 070-2461-4336

E-mail: mizuguchi_m@nippan.co.jp

(平日 10:00~12:00、14:00~17:00)