

フード・アクション・ニッポン アワード 2014

優秀賞受賞のお知らせ

平素は格別のお引立てを賜り厚くお礼申し上げます。

さて、この度サンポー食品株式会社（社長：大石忠徳）の福岡県産小麦「ラー麦」を使用した取り組みが評価され、フード・アクション・ニッポン アワード 2014（主催：フード・アクション・ニッポン アワード 2014 実行委員会事務局 <http://syokuryo.jp/>）におきまして、**商品部門・優秀賞を受賞**いたしましたことをご知らせいたします。

記

【受賞内容】

サンポー食品株式会社では、2010年より福岡県がラーメンのために新たに品種開発した福岡県産小麦「ラー麦」を100%使用した棒状ラーメンの開発・販売を行っております。「ラー麦」が誕生して約5年が経ちますが、継続した新商品の開発・販路の拡大に取り組み、昨年発売したプレミアム焼豚ラーメン、社名を冠した通信販売限定商品ザ・三宝ラーメンなどは今年に入っても多くのお客様にご愛顧いただいております。また、昨年「ラー麦」を使用して地元小学校で食育に関する出張授業を行うなど「ラー麦」の普及に努めてまいりました。

結果として、弊社が進めてきました『福岡県産小麦「ラー麦」を100%使用した即席棒状ラーメンの開発・販売』という取り組みが国内の食料自給率向上に貢献したとして評価され、フード・アクション・ニッポン アワード 2014・商品部門において優秀賞を受賞するに至りました。優秀賞受賞商品に関する情報は、別紙を参照下さい。

【フード・アクション・ニッポンについて】

農林水産省が平成2008年度より立ち上げた「食料自給率向上に向けた国民運動推進事業」があり、「フード・アクション・ニッポン推進本部」は、その基盤となる組織として発足した機構です。フード・アクション・ニッポン アワードは2009年に始まり、食糧自給率向上を図る様々な取り組みを表彰しています。

<機構に関する問い合わせ>

フード・アクション・ニッポン アワード 2014 実行委員会事務局

〒107-0062 東京都港区南青山2-2-15 ウィン青山 1034

TEL: 0120-978-438 FAX: 03-3404-0166

mail: fan_award@syokuryo.jp

※問合せ先：商品開発部 平田・古川 TEL 0942-92-2511

弊社ホームページ URL: <http://www.sanpofoods.co.jp/>

弊社通信販売事業部ホームページ URL: <http://sagantei.com/>

以上



フード・アクション・ニッポン アワード 2014

受賞対象製品のご案内

サンポー食品株式会社（社長：大石忠徳）は、この度フード・アクション・ニッポン アワード 2014 にて、福岡県産小麦「ラー麦」を 100%使用した即席棒状ラーメンの開発・販売の取り組みが食料自給率向上に貢献したとして評価され表彰されました。以下、「棒状プレミアム焼豚ラーメン」、「棒状プレミアム高菜ラーメン」、「棒状博多とんこつラーメン福岡県産小麦使用」、「棒状つけ麺魚介醤油とんこつ味福岡県産小麦使用」がラー麦を使用した受賞対象製品となっておりますのでご報告いたします。

福岡県産小麦 ラー麦とは

ラー麦とは福岡県がラーメンのために新たに品種開発した福岡県産小麦の名称です。「ラー麦」は、麺にした時、色が明るく、コシが強い、又ゆで伸びしにくいなどのストレートな細麺に合った特性を備えています。「棒状プレミアム焼豚ラーメン」、「棒状プレミアム高菜ラーメン」、「棒状博多とんこつラーメン福岡県産小麦使用」、「棒状つけ麺魚介醤油とんこつ味福岡県産小麦使用」は麺に福岡県産小麦「ラー麦」を 100%使用しており、コシがあり歯切れよく風味のよい麺に仕上がりました。

【商品概要】

商品名	棒状 プレミアム焼豚ラーメン	棒状 プレミアム高菜ラーメン
商品画像		
麺	小麦本来の風味を楽しんでもらえるノンフライの乾燥麺です。福岡県産小麦ラー麦を 100%使用。コシがあり、歯切れのよいストレート仕上げになっています。ゆで時間1分30秒。	
スープ	焼豚ラーメンのスープをさらに本格的に仕上げた背脂豚骨スープです。現在、福岡ラーメンショーバージョンとして、福岡県産蔵出し醤油を豚骨スープのかえしとして使用し、旨味がアップ。	歯切れよい極細麺に絡む、最後まで飲み干せる本格的に仕上げた背脂豚骨スープ。別添の九州産辛子高菜との相性も抜群の濃厚スープです。
内容量	130g（麺75g）	145g（麺75g）
希望小売価格	220円（税抜）	
販売地域	九州、近畿地区以西	

商品名	棒状 博多とんこつラーメン 福岡県産小麦使用	棒状 つけ麺魚介醤油とんこつ味 福岡県産小麦使用
商品画像		
麺	極細麺なのに伸びにくく、しっかりとしたコシが楽しめます。 ゆで時間90秒。	つけ麺らしい麺の香りと色・風味がアップした平打ち麺。麺の厚みも増してもっちりとした食感が楽しめます。 また、麺量も25%増量（当社比）して食べ応え十分です。ゆで時間6分。
スープ	12種類のポークエキスを配合したスープは、とんこつの旨みがしっかりと味わえます。別添の少し多めの調味油でコクと風味をプラスしています。 また、コラーゲンを1000mg配合しています。別添で生の紅しょうが、ねぎ付き。	スープは魚介が香るとんこつベースの濃厚なつけだれ。風味のよい魚介醤油とんこつ味のたれはツルツルもっちりとした麺との相性も抜群です。 旨みのあるとんこつベースなので、残ったつけだれにお湯やご飯を加えてもおいしくいただけます。
内容量	101.9g（麺75g）×2食入り	125.5g（麺100g）×2食入り
希望小売価格	220円（税抜）	
販売地域	九州、近畿地区以西	



フード・アクション・ニッポン アワード 2014

受賞対象製品のご案内（通販限定）

サンポー食品株式会社（社長：大石忠徳）は、この度フード・アクション・ニッポン アワード 2014 にて、福岡県産小麦「ラー麦」を 100%使用した即席棒状ラーメンの開発・販売の取り組みが食料自給率向上に貢献したとして評価され表彰されました。以下、「ザ・三宝ラーメン」がラー麦を使用した受賞対象製品となっておりますのでご報告いたします。

ザ・三宝ラーメンとは

麺はサンポー食品株式会社さがん亭史上最極細と銘打った極細麺を採用。ラー麦を使用することで小麦の香りが風味良く香り、細くてもしっかりとしたコシを味わえる麺に仕上げています。この極細麺に合うスープが豚骨の旨みをたっぷり凝縮させた濃厚豚骨スープ。全国のお客様に本場・福岡の豚骨ラーメンを味わっていただくために、香り、味、スープの色にまでこだわり福岡のラーメン店で食べるような商品に仕上げました。九州を代表する豚骨ラーメンメーカーの技術を結集させた至極の一杯です。

【商品概要】

商品名	ザ・三宝ラーメン
商品画像	
麺	28番の切刃で切り出した1mmの極細麺。福岡県産小麦「ラー麦」を100%使用。小麦粉の風味が香る、コシがあって歯切れよい麺。ゆで時間1分30秒。
スープ	異なる3つの豚骨部位から別々に抽出したエキスを独自の分量で配合した豚骨の旨み溢れる濃厚白濁スープです。豚骨発祥の地「久留米」の豚骨スープを再現しました。
内容量	145g（麺75g）×4食入り
希望小売価格	4食入り 1500円（税込）
販売地域	全国 ※通信販売のみ