

報道関係者各位

2023年5月15日  
株式会社北川製菓

# もちもち揚げパン「ゼッポリーネシリーズ」 ジャパン・フード・セレクション 最高評価のグランプリを受賞

株式会社北川製菓（本社：長野県駒ヶ根市、代表取締役：北川浩一）の「ゼッポリーネあおさ」、「ゼッポリーネチーズ」の2商品が、この度一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第63回ジャパン・フード・セレクション」において最高評価である「グランプリ賞」を本日受賞致しました。「グランプリ賞」はフードアナリスト23,000人が選定する同セレクション審査項目での得点率90%以上の評価を得た商品のみが受賞できる最高評価の賞となります。

2023年5月  
グランプリ受賞

『ゼッポリーネシリーズ』は調理方法に簡便な電子レンジ調理、常温解凍調理、生地表面のクリスピーナ食感をお楽しみ頂けるフライ調理等を採用し、内容量をエンドユーザの様々なライフスタイルにマッチしやすい150gとする事で、エンドユーザに手にとって頂きやすい商品設計とした一口サイズの本格イタリアンです。『ゼッポリーネ あおさ』は国内産あおさの豊かな味わいともちもちとした食感を、『ゼッポリーネ チーズ』は3種のチーズ（チeddar・ゴーダ・パルメザン）の濃厚な味わいともちもちとした食感を簡単にご家庭でお楽しみ頂けます。

## 商品特徴及び商品仕様



### ゼッポリーネ あおさ

- ① イタリアの郷土料理が  
簡単レンジ調理で楽しめる
  - ② 国内産あおさの旨味
  - ③ もちもちとした食感の生地
- ・ JAN : 4972563070188  
・ 発売時期 : 2022年3月1日



### ゼッポリーネ チーズ

- ① イタリアの郷土料理が  
簡単レンジ調理で楽しめる
  - ② 3種の濃厚チーズ
  - ③ もちもちとした食感の生地
- ・ JAN : 4972563070195  
・ 発売時期 : 2022年6月1日

共通  
仕様

内容量 : 150g / 賞味期限 : 364日（冷凍時） / 調理方法 : 電子レンジ 500W 60秒（5個加熱時）、  
常温 30分～60分、フライ 2分30秒（180°C） / 希望小売価格 : オープン価格 / 発売地区 : 全国

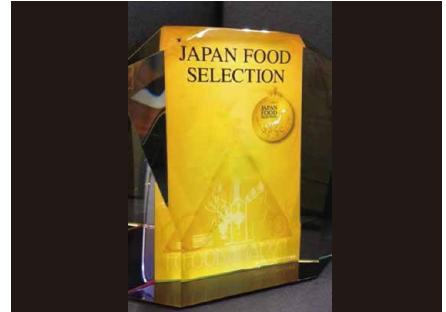
## ゼッポリーネとは？

『ゼッポリーネ』はもちもちのピッタ生地に海藻を混ぜカラッと揚げたイタリア・ナポリの郷土料理で、現地では主に前菜として親しまれています。



## ジャパン・フード・セレクションとは？

ジャパン・フード・セレクションとは、日本フードアナリスト協会に所属している食分析や情報発信の資格を持つ23,000人のフードアナリスト達が食品の審査を行う日本初の食品・食材評価制度です。2013年の発足以来これまで多くの企業、団体が参加しており、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価で公正・中立な審査体制を整えています。



## 会社概要

当社では常に消費者の皆様のニーズに寄り添った高品質なお菓子や食品を、全国の販売店を通じて販売させて頂いております。長らくお客様にご愛顧頂いている『信州牧場シリーズ』、専門店の本格的な味と食感をお楽しみ頂ける『冷凍ドーナツシリーズ』、おやつだけではなくお食事用途でもご利用頂ける『ゼッポリーネシリーズ』等、消費者の皆様にとってのおやつの本質を捉え、守り続けなければならない伝統を保ちつつも常にチャレンジングな姿勢を持ち、お客様のニーズを満たすオーナー商品の開発を行う事で、お客様に新たな価値を提供し続けております。

社 名	株式会社 北川製菓
事 業 内 容	ドーナツを中心とした食品の製造・販売
創 壽	1958年7月
会 社 設 立	昭和52年7月27日
代 表 者	代表取締役 北川浩一
本 社	〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂 14-329
駒ヶ岳工場	〒399-4301 長野県上伊那郡宮田村 1934-5
資 本 金	3,000万円
売 上 高	23.9億円（2022年9月）
従 業 員 数	145名
W E B サ イ ツ	<a href="https://www.kitagawa-seika.co.jp/">https://www.kitagawa-seika.co.jp/</a>
主 要 製 品	信州牧場のドーナツ、信州牧場のあんドーナツ、信州牛乳マドレーヌ、冷凍ドーナツ、ゼッポリーネ



当社は『長野県SDGs推進企業登録制度』に登録企業です。



## 報道関係者からのお問い合わせ先

 「おやつ＆スイーツ」のソリューション企業  
株式会社 北川製菓

営業本部 担当 守谷／ TEL:0265-96-0904  
E-mail : [k-moriya@kitagawa-seika.co.jp](mailto:k-moriya@kitagawa-seika.co.jp)