

「惣菜・べんとうグランプリ 2026」にて 食楽膳プラス『とりの照り焼き』が優秀賞受賞、『八宝菜（おこげ入り）』が入賞！

SOMPOケア株式会社の子会社であるSOMPOケアフーズ株式会社（以下「SOMPOケアフーズ」）は、日本食糧新聞社主催の「惣菜・べんとうグランプリ 2026」において、食楽膳プラス『とりの照り焼き』が優秀賞を受賞し、『八宝菜（おこげ入り）』が入賞したことをお知らせします。

1. 「惣菜・べんとうグランプリ」とは

日本食糧新聞社が主催する、惣菜・弁当業界最大級の商品コンテストです。毎年、全国各地から1,000品以上の惣菜・弁当がエントリーされ、惣菜・弁当のスペシャリストや専門家、業界団体で構成された審査委員会により、優れた商品が各賞として選出されます。

全10部門のうちロングライフ・冷凍食品部門において、SOMPOケアフーズが展開する食楽膳プラス『とりの照り焼き』が優秀賞を受賞。また『八宝菜（おこげ入り）』が入賞しました。

▼「惣菜・べんとうグランプリ 2026」ウェブサイト

<https://www.souzai-bento.com/>



2. 高齢者の「低栄養」課題と食楽膳シリーズ開発の背景

高齢になると、噛む力や飲み込む力の低下、味やにおいを感じにくくなること、また運動量の減少などにより、食欲や食事量が落ちやすくなります。また、さまざまな理由により栄養バランスのとれた食事をご自身で用意できない、やわらかく食べやすいものばかりを選んでしまうなど、栄養が偏りがちになります。その結果、体を動かすために必要なエネルギーや、筋肉、皮膚、内臓など体をつくるたんぱく質が不足する「低栄養」状態に陥りやすいといわれています。

こうした課題に対し、SOMPOケアフーズは、日々の食事を通して自然な改善を目指すことをコンセプトに、自宅で暮らす高齢者向けのお食事宅配サービス食楽膳シリーズを開発、2014年に販売を開始しました。本商品はSOMPOケアフーズの管理栄養士が監修しており、栄養バランスが考えられた冷凍惣菜です。

3. 受賞商品 食楽膳プラス『とりの照り焼き』『八宝菜（おこげ入り）』の特長

食楽膳プラスは、食楽膳シリーズの一つです。この商品は、食事量を大きく変えることなく、日々の食事でも「低栄養」を予防することを目的としています。電子レンジで簡単に調理でき、1食あたり280kcal以上、たんぱく質18g以上を含んでいます。

このたび優秀賞を受賞した『とりの照り焼き』は、甘すぎずしつこくならないよう、隠し味にほんの少しお酢を加えています。付け合わせの野菜は別途味付け不要で美味しく食べられるよう、鶏肉と合わせた時にちょうどよい味付けにしました。彩りや食感にも飽きないよう、じゃがいもやいんげんなど様々な食材を使用しています。本商品にはビタミンAが豊富に含まれているため、皮膚や粘膜の健康を保ち、抗感染症の効果が期待できます。

また、入賞した『八宝菜（おこげ入り）』は、おこげとの相性抜群な野菜たっぷりのメニューです。かりかりに揚げたおこげの上に、具だくさんのあんをかけました。おこげの「かりかり食感」もお楽しみいただけます。6種類の野菜（白菜、たけのこ、人参、ヤングコーン、椎茸、きくらげ）とイカ、豚肉を使用した、満足感のある一品です。



鶏の照り焼き



八宝菜(おこげ入り)

今回受賞した2商品を含む食楽膳プラスならびに食楽膳シリーズは、以下食楽膳WEBショップにて購入いただけます。

▼食楽膳WEBショップ

<https://shokurakuzen-sompocarefoods.com/>

4. 今後について

SOMPOケアフーズは今後も、未来の健康につながる商品開発を通じて、食を通じた生活習慣の改善と、食べる楽しみを追求していきます。

以上