2026 年 11 月 25 日

株式会社　大　冷

「MOTTO 楽らく調味骨なしさば（生）味噌煮 55」

ジャパン・フード・セレクション　第 105 回　食品・飲料部門グランプリ受賞のお知らせ

このたび、株式会社大冷（本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員：髙付広昭）が開発した「MOTTO 楽らく調味骨なしさば（生）味噌煮 55」が、ジャパン・フード・セレクション　第 105 回　食品・飲料部門グランプリを受賞いたしました。
「ジャパン・フード・セレクション」は、日本フードアナリスト協会が主催し、同協会に食のプロフェッショナルとして認定されたフードアナリストが審査を行い、５段階の審査を通して賞を決定するものです。

【製品紹介】
　丁寧に手作業で骨を取り、X 線を使用して残骨の最終チェックを行うことで、「骨が 1 本も残っていない魚」にこだわった、「骨なし魚」を使用しております。
凍ったまま調理しても加熱歩留が良く、しっとりふっくら仕上がる機能と、特殊な配合と技術により魚の風味を残しながら脂のりを演出する馴染み良い油脂を浸透させることで、魚本来の美味しさと料理の味が引き立ちます。

【評価されたポイント】（ジャパン・フード・セレクションの公式サイトより）
・生姜と味噌だれのバランスが良く、食べやすい味にまとまる
・骨なしで凍ったまま調理でき、給食現場の負担を減らせる
・身が柔らかく、病院・学校給食でも扱いやすい食感である
・原料差を加工技術で補い、品質を均質化する発想に強みがある
・中身が見える包装で、「骨なし魚」としての安心感を持ちやすい
・「病院・医療・学校給食」という明確な市場ニーズに合っている
・ISO22000・トレーサビリティなど品質管理の裏付けが強い

【MOTTO 楽らく調味骨なしさば（生）味噌煮 55】



受賞商品紹介｜ジャパン・フード・セレクション

今後とも当社では、安全と安心を最優先に、お客さまに満足と感動を提供する商品の開発に努めてまいります。