



各 位

2025 年1月 10 日

祝・惣菜お弁当グランプリ 綿半の「炭火焼 パンパン具～」が金賞受賞！ 炭火で焼いた超大型 400g20 cm超ハンバーグをご賞味あれ！

株式会社綿半フレッシュマーケット(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長 永岡 幸春)は、この度日本食糧新聞社主催の「2025 年ファベックス惣菜・べんとうグランプリのわが社自慢の惣菜・べんとう部門」におきまして、「炭火焼 パンパン具～」が金賞を受賞しました。

■ 各賞 部門ごとに各賞の受賞商品を選出します。



金 賞

優秀賞

奨励賞

審査委員
特別賞

入 賞

デリカ
総合金賞

※企業表彰企業が対象



「蓋が閉まらない！」炭火で焼いた超大型 400g20 cm超のハンバーグ弁当

お弁当のふたが閉まらないほどの超大型ハンバーグを炭火で丁寧に焼きあげ、肉の中心まで炭火の遠赤外線でじっくりと火を通した「炭火焼 パンパン具～」。お箸を入れれば肉汁がハンバーグから溢れます。

大きすぎるハンバーグでほぼ確認不可能ですが、安心して下さい！ちゃんと白米が入っています！

あとは「肉好き」の本能のままに貪り食うだけです。口中が口福につつまれ、同時に炭焼き特有の香ばしい香気が鼻を抜け、視覚・味覚・嗅覚が満たされます！



入賞



「箸で食べるのが困難！？」【炭火烧無言でむさぼれ弁当】も入賞！

【炭火烧無言でむさぼれ弁当】

今回の「べんとうグランプリ」のわが社自慢の惣菜・べんとう部門」におきまして「炭火烧無言でむさぼれ弁当」も入賞を果たしました！こちらのお弁当は特大サイズのスペアリブを炭火烧きでこんがり焼き上げ、食べると炭火の香ばしい香りが口から鼻に抜け、噛めば噛むほど食材の奥からも香しさがずっと続きます。白米の上に豪快に乗せたお弁当に「ビニール手袋」が付属しています。理由はスペアリブが大きすぎて【箸で食べることが困難】なお客さまからお申し出が入ったことを機に、ビニール手袋を付属して販売になった話題の商品です。

炭火で焼いた食材がうまいのにはワケがある

炭火とガス火との一番の違いは、熱に含まれる水分量です。炭から発せられる熱には水分をほとんど含まないため、表面はパリッと焼け、魚や肉の身に遠赤外線効果でムラなく熱が入り、旨味を閉じ込めます。また食材はふんわりと炭火烧き特有の香ばしい香りをまとい、炭火特有の焦げも加わることで食欲を刺激します。

最高に美味しいお弁当、お惣菜をお客さまに提供するために、綿半フレッシュマーケットでは今後も続々と「炭火烧商品」をラインナップしていきます。

【炭火烧商品取扱店舗】

綿半フレッシュマーケット清洲店

綿半フレッシュマーケット西成店

【炭火烧弁当に関するお問合せ】

○株式会社綿半フレッシュマーケット

住所 愛知県一宮市千秋町佐野郷前 11 TEL.0586-76-0234(代表)

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp