

「オーマイプレミアム もちっとおいしいスパゲッティ 1.8mm」が「第77回ジャパン・フード・セレクション」でグランプリを受賞

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)の「オーマイプレミアム もちっとおいしいスパゲッティ 1.8mm」は、一般社団法人 日本フードアナリスト協会主催の「第77回ジャパン・フード・セレクション 食品・飲料部門」において、最高賞のグランプリを受賞しました。

今回受賞した「オーマイプレミアム もちっとおいしいスパゲッティ 1.8mm」は、“パスタは「麺」でもっとおいしくなる!”をキャッチフレーズに、国産小麦を配合することで、もちっと食感を実現した乾燥パスタです。

開発にあたり、消費者のパスタに関する認識を調査したところ、おうちで食べる乾燥パスタの美味しさに諦めがある方がいる一方、「おうちでもっと美味しいパスタを食べたい」という思いもあることが分かりました。そんな思いに応えるために開発したのが、いつもの一皿をもっと美味しくする「もちっとおいしいスパゲッティ」です。

審査員の方からは、「乾燥パスタ市場に“もちっと”“おいしさ”の新風を吹き込みました」等の評価をいただきました。



2024年7月
グランプリ受賞

ジャパン・フード・セレクションは、2013年に開始された日本初の食品・食材の評価制度です。フードアナリストの資格者23,000人が、日本人の味覚・嗜好性・感性・食文化に配慮した評価を行います。

ジャパン・フード・セレクション HP: <https://www.japan-foodselection.com/>

今後も当社は、「人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)を追求し、持続可能な社会の実現に貢献します」という経営理念のもと、美味しい食卓作りに貢献していきます。

【受賞商品紹介】

商品名	内容量	希望小売価格(税抜き)
オーマイプレミアム もちっとおいしいスパゲッティ 1.8mm	600g	530円

■商品特長

- ふっくらとツヤのある表面と、もちっと弾力的な食感
- パスタらしい弾力的な食感を作り出すために、
粒度の粗い、胚乳部中心のセモリナを厳選して使用
- 厳選した国産小麦を配合することで、もちっと食感を実現
- おすすめはたらこソース等



《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当:中村・山崎
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546

《ご参考》

【審査員による評価・コメント(一部抜粋)】

＜味・食感に関して＞

- ・「おいしさ」を「もちっとした食感」に求めたコンセプトが秀逸で、
パスタはアルデンテと思い込んでいた日本人にとっては、まさに目から鱗の食感、「おいしさ」
- ・便利な乾燥パスタに食感という楽しみが加わった
- ・乾燥パスタに「おいしさ」の選択肢が増えたことは嬉しい驚き
- ・国産小麦を配合して完成した新食感パスタを作った技術力は見事
- ・噛んで得られる食感の満足度と、ゆっくりじわっと広がる旨味に新鮮な驚きを感じた

＜パッケージ等に関して＞

- ・ネーミングで特徴をわかりやすく伝えているのが素晴らしい
- ・高級感のある黒を基調としたパッケージが新しい感覚で目立つ
- ・パッケージ写真のシズル感で食欲がそそられ期待感がわいた