サトウ食品 2連覇で4回目の栄冠に輝く

第15回しばた全国雑煮合戦 協賛して運営をサポート

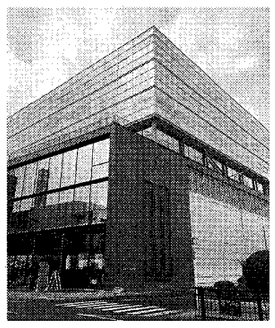
平成最後となったこのお正月に雑煮を食べた人も多かったかと思うが、新潟県内では13日（日）に、全国各地の伝統雑煮や創作雑煮が集い、一般市民の評価で競い合う「城下町しばた全国雑煮合戦」（新発田商工会議所青年部主催）が開かれた。正月明けの休日に毎年実施しているもので、開催は今年で第15回を数える。会場となった「ヨリネスしばた（新発田市庁舎）および周辺商店街」には約2万5000人が来場。ファミリーで楽しめる多様なイベントプログラムもあって終日、ごった返すにぎわいとなった。

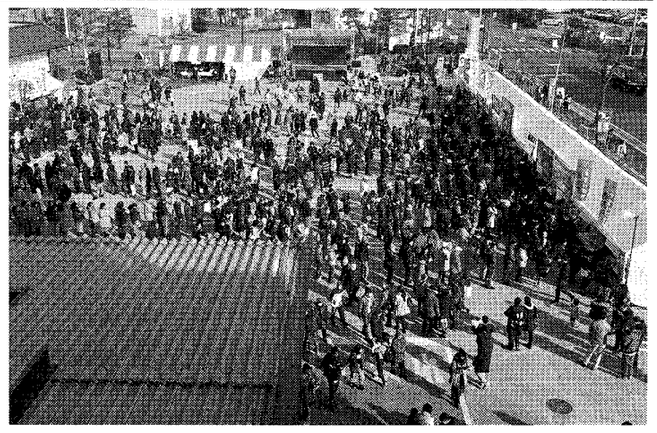
雑煮で優勝（＝征夷大将軍を受賞）したのは、新潟を地盤に活動している3人組みのアイドル・ネギッコとのコラボで「ネギ推し！牛もつ あったか味噌雑煮」を提供したサトウ食品（佐藤元社長）新発田工場。昨年に続く2連覇で、計4回目の栄冠に輝いた。

日本一の雑煮を競う全国雑煮合戦は、参加各店が使用する切り餅の原料に「新潟産こがねもち」を使用。新発田市内の子どもたちと保護者が親子ふれあい田植え体験で手植えし収穫したものを、サトウ食品の新発田工場で加工し、提供してきた。

また環境にも配慮し、雑煮を盛り付ける容器にはリサイクルが可能なものを使用。会場内には数カ所に、食べ終わった容器などを分別仕分けするセンターを設置している。割り箸のチップ化や残飯の堆肥化など発生ゴミの縮減にも努めており、長年のこうした活動が認められ、昨年の3月には第22回「ふるさとイベント大賞」で優秀賞も受賞した。

連覇を達成したサトウ食品のスタッフ陣


会場のヨリネスしばた


ファミリー層など約2万5,000人が来場

当日は雑煮提供のほか、MCのリードにより▽開会式▽（花嫁と花婿が人力車で商店街を練り歩く）仏前結婚式▽バルーンパフォーマンス▽シャボン玉ショー▽初釜茶会▽看板「漢（おとこ）」コンテスト▽（大人も子どもも楽しめる）大餅まき▽雑煮表彰式――などの多彩なプログラム企画も行い、会場を盛り上げた。

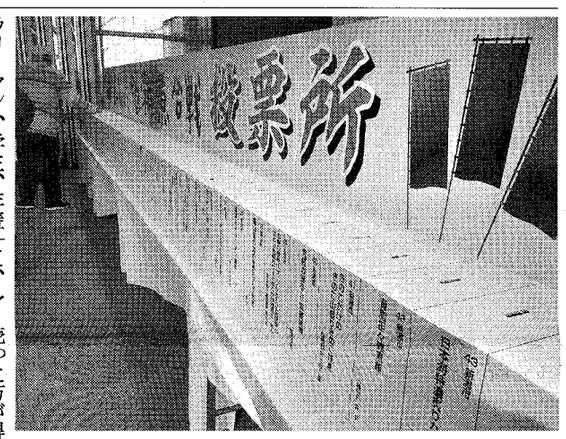
市内に包装餅の専門工場を有するサトウ食品では、「特別協賛」企業の1社として、初回の開催からこのイベントをサポートするとともに、特製メニューの開発により、雑煮合戦にも欠かさずエントリーしてきた。

第10回までは長く賜杯を手にできずにいたが、2015年の第11回合戦で悲願の初優勝を達成し、翌年も連勝。2017年は一歩後退したものの、昨年は征夷大将軍への復帰を果たした。今年は近年の勝率の高さから、来場者の期待も高まる中で、確かな実力と安定感を示せるかが問われた年となった。

雑煮合戦は、公平性を高めるために、①審査員によるメイン審査（最大140ポイント）と、②来場者によるコイン投票（最大60ポイント）の2つで出店者を審査している。①では、一般の主婦や子ども、サラリーマン、学生、年輩者など年齢の異なる審査員が味（おいしさと、雑煮として餅を引き立たせる工夫をしているか）、店の雰囲気・独創性（接客、店の飾り、外観、ネーミング等）、フェアプレイ（出店ルールを守っているか）――の3項目について評価する。②は、1店当たり200枚のコインを店舗に割り当てる。

今回は43店が参戦。各店が提供する食数は450～800で、1食当たりの提供価格は300～600円（平均で500円）の設定だった。単純に、多く売った方が得点が高くなることがないよう、配布できるコインの枚数を制限している。店は雑煮1食につき1つのコインを先着順で購入者に渡し、投票所で気に入った店舗に投票してもらう形。最終順位は①と②の合計点で決まる仕組みだ。

店舗は新潟県内が多いものの、県外からの参加もあり、山梨からは「ほうとうガッツリ鍋雑煮」、富山からは「海の宝石白えび雑煮」、京都は「白味噌雑煮」、広島は「ミネラルたっぷり牡蠣雑煮」などが提供された。



エントリー店舗別のコイン投票所

環境にも配慮した食イベント

HP内でレシピも紹介

雑煮の販売が開始されたのは午前10時。あくまで設営店舗からの「販売」が一斉に始まったがこの時間だ。イベントに慣れた地元来場者の多くは、午前9時台から会場入りし、すでに目当ての店舗前で長い列を作っていた。

エントリーナンバー「22」のサトウ食品の店舗でも、開始前から多くの来場者が詰めかけ、スタッフの誘導に従い、蛇行しながら5～6列にも及ぶ長い列ができた。そして販売がスタートすると、最後尾に並ぼうとする人の勢いはさらに増していった。

サトウ食品が出品した「ネギ推し！牛もつ あったか味噌雑煮」は、トッピングに新潟ブランド素材の「やわ肌ねぎ」と、ネギッコ3人をイメージしたネギ串、さらに国内産牛もつを使用したボリューム感のある雑煮。ニンニクも効かせたコクのある赤味噌仕立てで、寒い屋外でも体の芯から温まるメニューだ。

すでに記者は昨年11月、この特製雑煮を試食する機会があったのだが、冬の寒さが本格化するこの時期にこそ改めて味わってみたいと思っていた。しかし、一向に解消されるようすのない長い列を眺めてあきらめざるを得なかった。それは一般の来場者も全く同じで、正午過ぎには同社が準備した500食分が早々に完売となった。

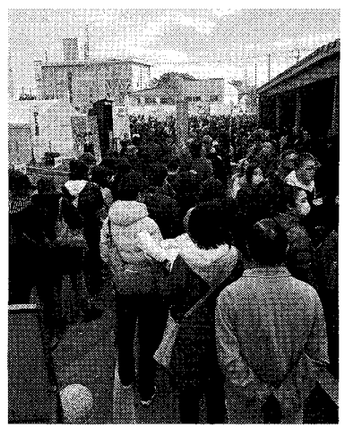
雑煮合戦の来場者数も、ヨリネスしばた周辺が会場となった昨年から一段と多くなったのだという。屋内の飲食スペースとして、隣接する交流センター（テーブルと椅子付き）を活用できることも大きいようだ。

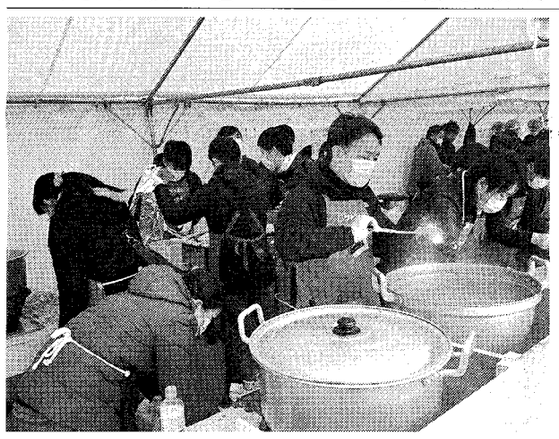
合戦の結果は、征夷大将軍（優勝）にサトウ食品が輝き、第2位には過去3連覇の実績もある村上商工会議所青年部（村上めっちゃんと雑煮）、第3位には地元新発田市のさざ波（蟹かに雑煮／牛すじスープ雑煮）、特別賞である「武庸賞（たけつねしょう）」は十日町商工会議所青年部（妻有ポークのローストポークと十日町野菜の雑煮）に贈られた。

入賞者の獲得ポイントは僅差ではあったが、連続優勝の意義は大きく、「この日のために、数か月も前から準備を進めてきた努力が報われた」とサトウ食品の幹部は笑顔で語り、スタッフも充実した表情で互いをねぎらった。

同社のホームページでは、今回の提供雑煮をはじめ、過去の優勝レシピなども豊富に紹介している。

体の芯から温まるメニュー


5～6列もの長蛇ができた


調理出し作業も急ピッチ

悪魔のおにぎりを改良

ローソン、風味良く

ローソンは15日、昨年10月に発売した「悪魔のおにぎり」（税込み110円）に改良を加えて新発売した。

悪魔のおにぎりは、白ダシで炊いたご飯に天かす、青のり、天つゆなどを混ぜ合わせたおにぎり。特徴的なネーミングとクセになる味わいで、発売からの累計販売数は約1700万個。一時は20年以上にわたって販売数1位を維持してきた「シーチキンマヨネーズ」を上回る販売数を獲得する大ヒット商品になっている。今回は、これまでの商品にゴマ油とネギを加え、さらに風味を良くした。

また同日、醤油味の焼きうどんにあおさ入り天かすを加えて食べる「悪魔の焼きうどん」（399円）も発売。22日からは天かすとあおさをトッピングした「悪魔のパン」（150円）、食パンに2種類のチーズクリームとシュレッドチーズ、砂糖をトッピングしてトーストした「悪魔のトースト」（125円）も発売した。

マルタカ「金穂銀粒」

全農は「やまがたもへじ物語」

コメ商標登録

特許庁の商標登録で昨年11月後半に登録になったコメ関連の商標は次の通り（30類の一部抜粋。本紙注＝★印は指定商品がコメのみ。「デザイン」は文字と図形が合わさったもの。「図形」は図形のみ。小売等役務商標は35類）。

【16日登録分】▽GLAMPING 藤乃煌／FUJINO／KIRAMEKI（藤田観光㈱＝東京都文京区、デザイン、小売等役務商標）▽秋津野きてら（㈱きてら＝和歌山県田辺市、小売等役務商標）▽まろうま（東洋水産㈱＝東京都港区）▽図形（㈱神明ホールディングス＝神戸市）▽うまみ。あまみ。ふと香る。（富山県）▽ほほえむうまさ、富山から。（同）▽京町セイカ（京都府精華町）▽甲斐国物語（㈱ヴァインヤード＝山梨県山梨市、小売等役務商標）▽夕日の杜（上田利典＝三重県名張市）▽ごちろう（㈱ローソン＝東京都品川区、小売等役務商標）▽やまがたもへじ物語（全農＝東京都千代田区、小売等役務商標）▽最上四季香（斉藤菊雄＝山形県最上町、小売等役務商標）▽王将／一膳 OSHO ICHIZEN／Premium Mai（㈱ジェイエイてんどうフーズ＝山形県天童市、デザイン）▽コメントキューライス／米ntQRice（ライスフレンド㈱＝大阪市、デザイン文字）。

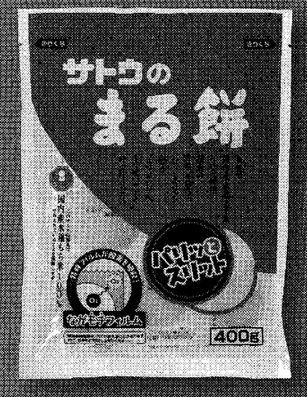
【22日登録分】▽新築地物語（㈾プロジェクト整備機構＝東京都港区）。

【30日登録分】▽ひらの棚田米振興協議会（小園敏則＝佐賀県多久市、蒲原政信＝同、尾形安徳＝同、デザイン）▽mihono satonouen／三穂の郷農園／太陽と月と大地の恵みで未来へつなぐ（㈱三穂の郷＝岡山県吉備中央町、デザイン、小売等役務商標）▽かもめの郷（さいとう製菓㈱＝岩手県大船渡市）▽今日から始める体にいいこと（㈱ディノス・セシール＝東京都品川区、小売等役務商標）▽むかわ竜（北海道むかわ町、小売等役務商標も同時）▽高崎じまん（一社）高崎観光協会＝群馬県高崎市、小売等役務商標）▽EAT／LOCAL／KOBE（神戸市、小売等役務商標）▽らくだもの（キユーピー㈱＝東京都渋谷区）▽Oh!Me大津（アーク不動産㈱＝大阪市、小売等役務商標）▽ベッチの匠米（㈱みやまえ営農＝兵庫県加古川市）。

サトウ食品

ながモチフィルムは、おいしいお餅のしるしなり。

りんか&あんな



ながモチフィルム

www.satosyokuhin.co.jp/