

日ハム「シャウ名店アワード'24」



日本ハムは、9日に「シャウ名店アワード2024 授賞式」を東京ミッドタウン六本木で行った。式には井川伸久社長(写真左)、松本之博常務執行役員、岸本栄執行役員、プレゼンターとしてタレント・小島よしお(同右)が登場した。

シャウエッセン発売40年目を節目に実施している「#ちやうエッセン」プロジェクトの企画の一環として、ブランドを広げるために飲食店をフィーチャーし、「食卓だけちやう名店の味」をコンセプトにしたキャンペーンの集大成。シャウエッセンをメニューに採用している飲食店を「シャウ名店」と呼び、「シャウ名店大賞にふさわしいメニュー」を投票で選出した。

大賞は烏森百薬(東京・新橋)

審査方法は、同社が運営するシャウエッセンファンサイトのファンクラブ会員と日本ハム関係者を対象に、投票にて選出。審査は、①メニューの美味しさがシャウエッセンで引き立っているか ②メニューに新規性やアイデアを感じるか ③美味しさや、インパクトを感じるビジュアルか ④シャウエッセンの「パリッ!!」とした食感が感じられるかを基準に各5点満点で行われた。

授賞式では、自前審査で決定した11店舗の中から金賞の10店舗と大賞を表彰した。大賞は烏森百薬(東京・新橋)の「シャウエッセンの肉巻き」が受賞した。「食のセレクトショップ」というコンセプトで人気を博す新感覚居酒屋で定番人気を誇るメニューで、シャウエッセンを豚バラ肉で巻

き、表面が香ばしくなるまで焼き上げている。「肉の肉巻き」という発想が斬新で、豚バラの甘みと

実際にお客様が美味しくうに食べている姿を実際に見て、シャウエッセンが愛されていることを目の当たりにし、感動していた。このアワードがシャウエッセンを広めるための、厚みのある認知度上昇に繋げられれば幸いです」(松本常務)。



「#ちやうエッセン」プロジェクトは、発売40年目を迎えるにあたり、改めてシャウエッセンの魅力を見つめ直すことから始まった。

「シャウエッセンロウインナー」の固定観念の「外側」に、まだ気付いていない新たな魅力があるのではないかと考え、「ウインナー売り場だけではなく新たな価値を訴求できるのではないか!」

「シャウエッセンにはもっと可能性がある!」などの想いが高まって、日本の食卓を笑顔にし、形に捉われないことなく美味しさを届けるためにあってシャウエッセンの枠組みを超えたチャレンジとして取り組んでいる。

「企画を実施する中で、当社社員が店に出掛けた

環境に配慮し続けるアメリカ大豆

アメリカ大豆が目指すSDGsの6つの最優先目標



アメリカ大豆SSAP認証マーク

SUSTAINABLE U.S. SOY

日本で多くの大豆製品に使われているアメリカ大豆。限りある資源を大切に「次世代によりよい農業経営をつなぐ」をモットーに生産されています。SSAP認証制度により、環境への負荷が少ない方法で生産・管理・出荷された大豆だと証明され、CO2排出量も最低限におさえ「気候変動対策」や「脱炭素化」にも貢献しています。



アメリカ大豆輸出協会 U.S. Soybean Export Council <http://ussoybean.jp/>

