

全国のお弁当・お惣菜

応募総数 **14,992** 件から

※全部門合計の応募総数



Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2024

優秀賞 & 入選 に選ばれました!

全国のスーパーマーケットやコンビニで販売しているお惣菜などから、優れた商品を選出し表彰する「お弁当・お惣菜大賞2024」で、フィールの3商品が受賞・入選しました。



お惣菜部門 フィール名物! 国産鶏レバー甘露煮

クセなく、旨味しっかり♪甘辛ふっくら食感が絶品!

リピーター多数!
フィールで
20年以上
愛される
人気メニュー



鮮度のよい鶏レバーを、オリジナルの下味調味液に漬け込み、臭みを抜きつつ、鶏の旨味をギュッととじ込みました。店内でカットした生姜と、大鍋で炊き上げ、あえて少し焦がして風味よく仕上げています。



FEEL デリカ部 梅澤バイヤー
FEEL デリカ部 鶴ヶ久保バイヤー



お弁当部門

学校給食弁当

学校給食の人気メニューが
お弁当に大集合!

愛知県岡崎市
チーズはさみ揚げ

愛知県・静岡県の
学校給食メニューを
お弁当にしました。
懐かしい給食の味を
親子で楽しんでもらえる
うれしいです!



FEEL デリカ部 近藤バイヤー



サラダ部門

金平風ポテトサラダ

ごぼう&人参を具材に
食感も楽しい
和風ポテサラ♪



金平のようなシャキウマ♪で
フライドオニオンとネギの
トッピングがアクセントに!!
味わい&食感♪
調和のとれたおいしさ
をお楽しみください!



FEEL デリカ部 三枝バイヤー

※店舗によって取り扱いのない商品がございます。



おいしい たのしい あったかい フィールコーポレーション

Take Free ご自由にお持ちください

グッドフィーリング

Good Feeling-ing

2024
Vol.93

「食の楽しさ」発見! おいしさと健康を考えた食生活のためのコミュニケーション誌



Bento and Prepared Meal Awards お弁当・お惣菜大賞2024

フィールのお惣菜が

受賞

しました!

応募総数※
14,992件の中から
優秀賞1品
入選2品
※全部門合計の応募総数



学校給食
弁当



フィール名物!
国産鶏レバー
甘露煮



金平風
ポテトサラダ



詳しくは裏面をご覧ください。

お弁当・お惣菜大賞を受賞した商品の他にも

フィールのデリカコーナーは

「おいしい」がいっぱい!



フィールのデリカは「家庭の調理代行」を目指しています。
『仕事や子育てで忙しく、料理に時間をかけられない!』
そんな時でも「手造りの美味しさ」を感じられるお惣菜を提供したい。
そんな想いを込めて、素材の下処理や調理方法にもこだわり、
お店で丁寧に手造りしています。



おいしさの
ヒミツ
探検隊! が

フィールのお惣菜の

おいしさの こだわり

を中面でご紹介しています。

おうちPOINT

▲このマーク
にも注目!

家庭でも使える
プロの技も
こっそり教えます。



じっくり

煮る



田 ouchi POINT

干し椎茸はジッパー付き袋で戻せば手間入らず！
袋の空気を抜けば、軽くて浮きやすい干し椎茸を、水に「ひたひた」の状態に戻しやすいです。

手間ひまプロのこだわり

出汁へのこだわりがおいしさの秘訣！

干し椎茸の出汁で旨味がたっぷりに！



干し椎茸は水に浸けて、冷蔵庫で一晩かけて戻します。こうすることで、旨味たっぷりの戻し汁が出来ます。これを煮物に使用する事で、味に深みが増します。

売り場に出す前に、粗熱を取ることで、じっくり味を染みこませています。

わざと煮詰めて焦がしたりもしています



大鍋でじっくり



創業安政元年
『節辰商店』の鰹節粉を
こだわって使用しています。

鰹節の
こだわり！

フィールのデリカコーナー

調理場のヒミツ
探検隊！

おいしさの
こだわり



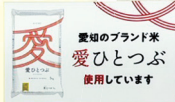
ふっくら

炊く



お店でご飯を炊くことで
炊きたてのおいしさ
を味わっていただくことに
こだわっています。

お米の銘柄も
その時々で変えています。



手間ひまプロのこだわり

炊きたてにこだわる！

揚げ物もひと手間でカラッと！



下処理でおいしさUP！

田 ouchi POINT

天ぷらをおいしくきれいに揚げる！

プラスひと手間で
キレイな形！

素材の水気をしっかり切ると油跳ねなくカリッと揚げられます。また、海老は、尾をプチとする事で、尾っぽがきれいに開きます。



Lucky

おいしい『揚げ玉』は隠れた名品！
きれいな油とこだわりのてんぷら粉からできる『揚げ玉』は実はファンが多い隠れた名品！
見つけたらラッキーな商品です。

サクッと

揚げる



サクッカリッ



手間ひまプロのこだわり

丁寧に時間をかけて！

粉にまぶした後、あえて10分ほど寝かす時間を取っています。そうすることで、粉なじみを良くし、よりジューシーで美味しい唐揚げに仕上げます。

粉の付け方にもひと工夫

鶏皮を外側にして粉を付けることで、表面がカリッとした食感に仕上がります。



ふわっと

焼く



田 ouchi POINT

豚肉はお好み焼きをひっくり返す直前にのせましょう！
豚肉の臭みを感じにくく、見た目も美しく焼き上がります。

手間ひまプロのこだわり

お好み焼きの粉は、あえて先にキャベツとさっくり混ぜ合わせます。
空気を含ませるように混ぜ合わせることでふわふわの焼き上がりに仕上がります。



焼き温度も下がるように！



さっくり混ぜて
ふわふわに

シャキッと

和える



手間ひまプロのこだわり

野菜は鮮度が一番

フィールでは、お惣菜に使う「野菜」そのものの鮮度にもこだわっています。

フィールのサラダは、野菜のシャキシャキ感にこだわっています。だから野菜は、調理場で一番最後に混ぜ合わせるようにしています。

※野菜たっぷりポテトサラダ、かに風味たっぷりごちそうサラダ等

おいしさは
もちろん

安心・安全も！



鮮度 & 食感UP！

田 ouchi POINT

ポテトサラダを作る際、しっかり水切りをした野菜を混ぜる事で、べちゃっとせず、じゃが芋の食感を楽しめます。

真心こめて

包む



甘さひかえめ
おいしさのヒミツ
あんこたっぷり
70g

手間ひまプロのこだわり

おばあちゃんがつくったようなやさしい甘み

フィールのおはぎは、毎日、お店で一つ一つ手で握っているから、出来立てのおいしさを感じられます。



手造りに
こだわる！

Lucky

あんこだけ！は超ラッキー★
とりわけで半端になったあんこは、少量づつ販売することも。売り場で見つけたらラッキーなので、ぜひ！

※写真はイメージです。店舗によっては取り扱いがない場合がございます。