

県産品の販売推進

観光振興

健康増進

SDGs（環境等）

交通安全・防災

教育・スポーツ推進

株式会社ポプラ

業種：コンビニエンスストア

所在地：広島県広島市安佐北区安佐町大字久地665-1

連絡先：082-837-3500

広島県との連携協定締結日：平成24年11月7日

企業PR：創業時から続く赤い看板が目印の「ポプラ」！

2024年12月に創業50周年を迎えました。

あったかご飯をつめて販売する「ポップ弁」は、ポプラのこだわりがぎゅっとつまったお弁当です！

もぶり弁当発売

取り組みの背景として当社は「美味しい炊きたてのご飯」を提供する「ポップ弁」で知られる広島発祥のコンビニであることから、ごはんがポイントになる商品を模索しておりました。そして、検討を重ねた結果、広島郷土料理「もぶり」（混ぜご飯）にたどり着き、第一弾の「ポプラのお弁当 もぶりとお野菜」、第二弾の「ポプラのお弁当 もぶりとチキン南蛮」に続いて、シリーズの第三弾を「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」として、2024年3月19日（火）に発売しました。

ごはんは野菜の旨味が染み込んだ「もぶり」の中に、黒豆、ごぼう、筍に加え、新たに広島県産の「呉大和しいたけ」（干しいたけ）を使用し、旨味と食感を向上させました。おかずは地場企業と協力し、三島食品様の「ゆかり®」や寿マナック様の「三角こんにゃく」を使用した「こんにゃくのゆかり 梅肉ソースがけ」、よしの味噌様の「辛味噌炒めの素」を使用した「厚揚げの辛味噌煮」など、広島ならではの商品に仕上げました。

また、取り組みの内容が広島県が推進する「おいしい！広島」プロジェクトに合致することから、「おいしい！広島」への登録を行い、お客様への訴求も行いました。



広島県の美味しさをぎゅっと詰め込みました

ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず

本体価格 **436円**
(税込 **470円**)

もぶりは広島郷土料理の混ぜご飯のことです。広島県産呉大和しいたけ（干しいたけ）の旨味を優しい味わいに仕上げました。

広島県は県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、食資産を多様な主体と磨き上げその魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。もぶり弁当は本プロジェクトに賛同し、開発しました。

企業担当者より

もぶりの味付けに、大変苦労しました。

第一弾の発売まで、約1年間をかけて何度も試作し、社内外のアンケート調査もしながら、味決めを行いました。

また、商品発売ごとにお客様アンケートを実施し、味の濃さを調整したり、食材を追加したりと工夫し、第三弾の「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」では、「呉大和しいたけ」の干しいたけを入れたことで、今までになく、もぶりの具材感と旨味が向上しました。