



弘前大学COI × LAWSON

もち麦を取り入れたサンドイッチなどを発売。
6月25日(火)より青森県内のローソンで



6月25日(火)発売

1食あたり
食物繊維
6.0g

チーズで食べるもち麦入り ビーンズサラダサンド

もち麦を使用しているサンドイッチです。左右2層が違う味わいの仕立てになっており、右側層は5種類の豆(えんどう、ガルバンゾー、レンズ豆、黒大豆、あずき)と5種の穀物(押麦、もち玄麦、玄米、赤米、たかきび)にオニオン、豚バラの挽肉を使用し、スパイシーに仕上げています。左側層はナッツ、雑穀にオニオン、人参を加えブラックペッパーで仕上げた商品です。チーズをそえて食べやすく仕上げました!

本体
価格 **256**円 税込**276**円



6月25日(火)発売

1食あたり
塩分
1.0g

かねさ減塩味噌仕立ての 焼おにぎり

青森県の味噌メーカー かねさ株式会社の「かねさ糀つぶみそ 減塩」を使用した味噌焼おにぎりです。現在発売中の「かねさ味噌の焼おにぎり」と比べて25%減塩しました。隠し味にりんごの醤油を使用し、塩糀とみりんで味を整えることで大豆のコクと糀の甘さを存分にお楽しみいただけます。

本体
価格 **102**円 税込**110**円

みんなで考えました!



センター・オブ・イノベーション(COI)プログラムとは、文部科学省と国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)が所管する、10年後の目指すべき社会像を見据えたビジョン主導型のチャレンジング・ハイスコクな研究開発を支援するプログラム。弘前大学COIは、弘前大学医学部を中心機関として、青森県、弘前市や38の民間企業が参画し、最高ランクのS+評価を取得。



弘前大学医学部 社会実証部 主任 中野 隆之先生

青森県食生活改善推進員連絡協議会 山崎 昌子会長

健康料理アドバイザー 松岡千穂先生

※画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。

