

# 弘前大学COI × LAWSON

食物繊維が手軽に摂れるおにぎりやスープ、ベーカリーなど  
9月17日(火)より青森県内のローソンで発売!

1食あたり  
食物繊維量  
3.0g



## もち麦入りおにぎり 昆布ほたてひじき

青森県産食材として「ヘビー帆立」、「若生昆布」、「できるだし」、「りんごのお醤油」を使用しています。青森県オスメのだし「できるだし」や「りんごのお醤油」などで炊き込んだもち麦入りご飯に刻み帆立や昆布、ひじきを合わせた混ぜご飯おにぎりです。香ばしいゴマの風味がアクセントになっています!

本体  
価格 **102**円 (税込110円)

1食あたり  
食物繊維量  
5.8g



## 食べるスープ! トマトとチーズ

トマトをベースとしたスープに、もち麦、玉ねぎ、キャベツ、ごぼう、人参、赤いんげん、枝豆、ベーコンと、3種のチーズを組み合わせた、食べごたえのあるスープです。スープには青森県オスメのだし「できるだし」を使用することで塩分を抑えてあり、弊社類似商品と比べ塩分を22%抑えています。

本体  
価格 **276**円 (税込298円)

1食あたり  
食物繊維量  
9.8g



## 四角い豆ぱん

青森県産米粉「青天の霹靂」と食物繊維が豊富で食感の良いもち大麦を使用した白生地になくす豆、小豆、金時豆の3種を練り込み、四角い形状で焼き上げました。

本体  
価格 **181**円 (税込195円)

1食あたり  
食物繊維量  
5.0g



## きんぴらごぼうパン

青森県産米粉「青天の霹靂」と食物繊維が豊富で食感の良いもち大麦、こんにゃくパウダーを配合した生地で、食物繊維が豊富なきんぴらごぼうを包みました。きんぴらごぼうの隠し味にマヨネーズと唐辛子・マヨネーズを入れました!

本体  
価格 **170**円 (税込184円)

※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。



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・ハイリス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。

