

油・砂糖減らしほどよい塩加減 弘大発 健康総菜



県内イオン 高血圧予防へ4種類 系列店で販売

弘前大学は、レシビ検査サイト「楽天レシビ」と共同開発した4種類の健康総菜を、11日から県内のイオングループ店舗で販売している。高血圧予防を目的に油・砂糖・塩を減らした。名付けて「3ダウンレシビ」。15日、おいらせ町のイオンモール下田で開かれた「イオン健康ポイントin下田」で正式にお披露目した。

(寺沢龍哉)

総菜は「鶏肉とじゃがのトマト煮」「かぶと豚肉の梅煮」「りんご酢のさわやかサラダ」「里芋でおかかマヨ和え」。いずれも税抜き198円。全国からサイトに投稿された741品から選ばれた。

監修の料理研究家・浜内千波さんは、映像メッセージで「油と糖分を減らせば少量の塩でもほどよい塩加減だと感じる。味が薄いと思ったら、濃い味付けに慣れている証拠」と述べ、高血圧への注意を促した。イオンモール下田の食品館では、イベントで総菜を知っ

健康総菜に関心を示す買い物客においらせ町のイオンモール下田食品館

た買い物客たちが早速買い求めていた。県内のイオン、マックスバリュ、イオンスーパーセンターの計30店舗で販売中。

1(センター・オブ・イオンキング)が来年3月28日までの日程でスタートした。三村申吾知事が応援に駆け付けたほか、同大学院医学研究科の中路重之教授による健康講話も行われた。