

食物繊維 手軽にたっぷり

ローソンは26日から、県食生活改善推進員連絡協議会のレシピを基に開発した、食物繊維が豊富なおにぎりやサンドイッチを県内263店で販売する。25日、関係者が県庁を訪れ、三村申吾知事にお披露目した。

発売するのは、県産素材を使った商品「できのたし」や県産リンゴしょうゆで炊き込んだ減塩おにぎり「えんむすび もち麦入り鶏そぼろ」（税込み135円）、サンドイッチ「チーズで食べるごつまいもサラダサンド」（同276円）。4月30日からは、もち麦入りイカと根菜のバーガー（同220円）も発売する。もち麦やゴボウ、大豆などを使い、3品とも食物繊維

ローソン、弘大などと開発

おにぎり サンドイッチ きょうから発売



を手軽にたっぷり摂取できるのが特長。

商品化は、弘前大の研究開発プロジェクト「弘前大学C OI（センター・オブ・イノベーション）」と県が連携して取り組むヘルスケアサピス創出事業の一環。弘大COI拠点長の中路重之特任教授と料理研究家の浜内千波さん

が監修し、県内の食改推進員がレシピのアイデアを出し合った。

3品を試食した三村知事は「おにぎりはもち麦のプチプチ食感が楽しく、バーガーはイカとゴボウのうま味が口に広がる」と評価。同協議会の山谷詠子会長は「食感が良く、脳にも刺激を与える。幅広い年齢層に食べてほしい」と話した。

豊富な食物繊維を手軽に取れるサンドイッチやおにぎり、バーガーをPRする山谷会長

（小橋徹）