



豊富な食物繊維 減塩実現

ローソンと 弘大開発 2商品きょう発売

コンビニ大手のローソンは24日、県庁で、本県の健康増進に取り組み弘前大学COIプロジェクトと連携・開発した新商品をお披露目した。食物繊維が簡単に取れるシリーズの

25日からローソンで販売される食物繊維を豊富に含んだサンドイッチ(左)と、減塩味噌焼おにぎり

サンドイッチと減塩味噌の焼おにぎりの2商品で、25日に県内262店舗で発売する。

県食生活改善推進員連絡協議会が考案したレシピを基に、弘大COI研究推進機構、地元食品メーカーなどの連携で開発した。新商品はサンドイッチ「チーズで食べるもち麦入りビーンズサラダ

ダサンド」(税込み276円、1食当たりの食物繊維6・0g、同塩分1・5g)と、既存商品のリニューアルで25%の減塩を実現したおにぎり「かねさ減塩味噌仕立ての焼おにぎり」(同110円、塩分1・0g)。

サンドイッチはエンドウ豆や黒大豆など5種類の豆と、米や赤米など5種類の穀物を使

った層と、ナッツやニンジンをフラックペーパーで味付けした層の2層仕立て。焼おにぎりはおいしさを損なわないよう心掛けながら減塩した。

ローソンと同協議会、同機構の担当者らが県庁に三村申吾知事を表敬訪問し、新商品を紹介。試食した三村知事は「塩分も適切な量で、健康につながることを示してもらった。多くの人にお薦めしたい」と絶賛し、期待を寄せた。
(山本恵子)