

繊維をおいしく、簡単に

ローソンと弘大COI

県産食材使用 おにぎりなど 新作4商品発売



県内のローソン各店舗で販売されている新商品4点

コンビニ大手のローソンは17日、本県の健康増進に取り組む弘前大学COI研究推進機

構と連携、開発した「食物繊維が簡単に取れるシリーズ」のおにぎりなど新商品4点を、県内の各店舗で発売した。

新商品は「もち麦入りおにぎり昆布はたきひじき」(税込み110円、1食当たりの食物

繊維3.0g)、「食べ

るスーフートマトとチーズ」(同268円、同5.8g)、「四角い豆ばん」(同165円、同9.8g)、「きんぴら」(同184円、同5.0g)。

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、ローソンが同機構、工藤パン(青森市)などと連携して商品化した。

おにぎりは本県産のベビーホタテや若生昆布をもち麦入りご飯に混ぜ込み、トマトベイスのスープは3種のチーズと8種の野菜などをふんだんに盛り込んだ。パンはともに、本

県産ブランド米「青天の霹靂」の米粉を使用。豆ばんはうぐいす豆など3種の豆を練り込んだ。

17日はローソンと同協議会、同機構の担当

者らが県庁を訪問。試食した三村申吾知事は「県産品を食べて、健康につながることをうれしく思う」と絶賛したが、日常生活で必要摂取量約20gを取るのは大変。(新商品で)食物繊維を補い、上乗せしてほしい」と呼び掛けた。(山本恵子)

同機構の中路重之拠

点長は「食物繊維は人の体に大切なものだが、日常生活で必要摂取

量約20gを取るのは大変。(新商品で)食物繊維を補い、上乗せしてほしい」と呼び掛けた。(山本恵子)