

柏農高生とローソン開発

食物繊維が豊富なパン

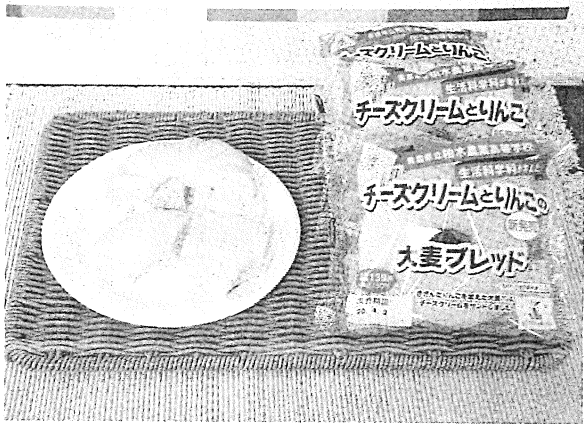
きょう発売

コンビニ大手のローソンは31日から、平川市の柏木農業高校生活科学科の生徒らと開発した食物繊維を豊富に含んだ「チーズクリームとりんごの大麦ブレッド」を、県内全店舗で販売する。価格は税込み150円。

サイコロ状の県産リンゴが入った大麦パンの間にチーズクリームを挟んでおり、リンゴの甘さとチーズクリームの塩味が特徴。1食

当たりの食物繊維量12gで、塩分相当量も1g以下は成人1日当たりの未満に抑えた。弘前大学COI研究

県産品 県産品 県産品 県産品 県産品 県産品 県産品 県産品 県産品 県産品



県内のローソンで販売する「チーズクリームとりんごの大麦ブレッド」

推進機構が開発プロジェクトを統括。生徒が考案したレシピを基に、工藤パンの協力で商品化にこぎつけた。

30日、ローソンと同機構、工藤パンの関係者らが県庁に三村申吾知事を訪問。試食した三村知事は「塩の風味が心地良く、軟らかいのでちぎって食べやすい」と絶賛した。

ローソン事業サポート本部環境社会共生・地域連携推進部の残間敏顧問は「若い人にもっと健康的な食生活を意識してもらいたい。地産地消を含めた健康に関する商品作りができて非常に良かった」と話した。

（吉田和華子）