

## 県産食材使用、減塩に配慮

おにぎりなど3商品  
ローソンきょう発売

大手コンビニのローソン（東京）は8日から、減塩に配慮し、食物繊維を豊富に含む県産食材を使ったおにぎりやサンドイッチ、そばの3商品を東北地方の店舗限定で販売する。

弘前大学の研究開発プロジェクト「弘前大学COI（センター・オブ・イノベーション）」を中心に、県内食品メーカーや県、県食生活改善推進員連絡協議会で組織する「食生活啓発コ

ンソーシアム」が監修した。「もち麦入り昆布と帆立のおにぎり」（税込み140円）は県産コンブとホタテを使用し、上北農産加工（十和田市）の「できるだ

し」で減塩に配慮した。「チキンとスパイシービーンズサンド」（同298円）は、ワタカン（十和田市）の「りんごのおしょうゆ」で味付



県産コンブなどを使用し、減塩にも配慮した「もち麦入り昆布と帆立のおにぎり」（ローソン提供）

け。「根菜シャキシャキ！ 冷し大麦そば」（同460円）はワタカンのしょうゆを使い、甘辛く煮た根菜を載せた。

ローソンの担当者は「県産食材を使った商品で、手軽においしく食物繊維を取ってほしい」と話した。

（小松廉）