

NEWS RELEASE

報道関係各位

2011年7月14日
大塚食品株式会社

『マンナンヒカリ』使用 大学生とおむすびを共同開発

西日本ポプラグループで販売

～比治山大学短期大学の学生さんが考えたレシピのおむすびを発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:中井吉人)が販売するこんにゃく加工食品「マンナンヒカリ」を使用し、比治山大学短期大学部(所在地:広島県広島市、学長:高橋超)の学生さんが考えたレシピのおむすびが、7月15日(金)より、株式会社ポプラ(本社:広島県広島市、代表取締役社長:目黒真司)の西日本ポプラグループ約460店で販売されます*1。

この度、比治山大学短期大学部の未来の栄養士を目指す学生を対象に、大塚食品の「マンナンヒカリ」を使用した、おむすびのレシピコンテストが開催されました。数多くの応募作品の中から、優秀作品が商品化され、西日本のポプラグループ各店舗で販売されます*1。

『マンナンヒカリ』とは、こんにゃく精粉等を使用した米粒状の食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーを33%*2カットすることができます。食物繊維は玄米ごはんの約2倍*2摂取できます。

(<http://www.mannanhikari.com/>)

記

<発売日>

2011年7月15日(金)

<商品概要>

商品名: 麻婆風ひき肉おむすび

価格: 120円(税込)

発売エリア: ポプラ中国、四国、九州地区 約460店

暑い夏を乗り超えられるような麻婆風ひき肉をおむすびの具材にしました。

ピリ辛の具材で夏の食欲をUPします。





商品名： 蒸し鶏と梅のさっぱりおむすび

価格： 120円（税込）

発売エリア： ポプラ中国、四国、九州地区 約 460 店

栄養をとりながらも、梅風味でさっぱりと食べられるので、夏バテで食欲のないときや忙しい方にもおすすめのおむすびです。



商品名： 味噌汁風焼おむすび

価格： 110円（税込）

発売エリア： ポプラ広島地区 約 160 店

ご飯を食べていると味噌汁が欲しくなるといふ発想から、同時に味わえるおむすびを作りました。

*1 味噌汁風焼おむすびは、広島地区のみの発売となります。（約 160 店舗）

*2 カロリー33%カットのマンナンごはんは、玄米ごはんに比べて食物繊維が約 2 倍 炊きあがり 2 合の場合：お米（精白米）1 合 + マンナンヒカリ 75g で炊飯 「日本食品標準成分表 2010」水稲めし・精白米および玄米から参照。