

2013年10月29日

報道関係各位

京都女子大学
株式会社ファミリーマート
大塚食品株式会社

【関西地方限定】

京都女子大学×ファミリーマート×大塚食品 第4弾

“がっつりだけどヘルシー”をテーマにした

秋におすすめの“お弁当”と“おむすび”を発売！

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:中山勇、以下ファミリーマート)と、大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区/代表取締役社長:浦田宏二、以下大塚食品)は、京都女子大学(所在地:京都市東山区/学長:川本重雄)家政学部食物栄養学科の学生と、“がっつりだけどヘルシー”をテーマにした秋におすすめのお弁当とおむすびを共同開発しました。

2013年11月1日(金)から、「てりたまチキン弁当」(税込価格:498円)と「紅鮭と青菜のおむすび」(税込価格:115円)を、関西地方(滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)のファミリーマート店舗約1,800店で発売いたします。

■“がっつりだけどヘルシー”をテーマにした秋におすすめのお弁当とおむすび

ファミリーマートは2011年6月から大塚食品の協力のもと、京都女子大学の家政学部食物栄養学科の学生の皆さんとの商品開発をすすめており、このたび4回目の取り組みとなります。

今回、“がっつりだけどヘルシー”をテーマに、学生の皆さんが考案したレシピには、チキンに衣をつけ油で揚げずにオーブンで焼き上げる事で、唐揚げのような味わいが楽しめるように仕上げたチキンや、野菜入りの鶏団子を合わせるなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まっています。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています。



【商品名】てりたまチキン弁当

【税込価格】498円

【内容】油で揚げずにオーブンで焼き上げた唐揚げ風チキンにてりやきソースをかけ、ゆで玉子を合わせた「てりたまチキン」をメインに、かぼちゃやにんじんなどの緑黄色野菜や、鶏ムネ肉のミンチに玉ねぎ、にんじん、れんこん、ごぼうを混ぜて茹でた鶏団子や、小松菜の煮びたし、野菜炒めなどを合わせました。

ご飯には“マンナンヒカリ”を10%と、“もち米”を5%配合し、もっちりとした食感を楽しんで頂けます。約611kcal



【商品名】紅鮭と青菜のおむすび

【税込価格】115円

【内容】みじん切りにしたしょうがと角切りにしたごぼうを、砂糖・醤油・昆布とかつおのダシなどで煮込み、紅鮭、信州菜、いりごまと一緒に、混ぜご飯にしました。紅鮭と青菜の鮮やかな色合いと、ほのかに香るしょうがの風味が食欲をそそります。

ご飯には“マンナンヒカリ”と、“もち米”を各5%配合し、もっちりとした食感を楽しんで頂けます。

約166kcal

(※)“マンナンヒカリ”とは、大塚食品が開発した、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、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます。(マンナンヒカリ ホームページ <http://www.mannanhikari.com/>)

以上