

**渋谷の人気レストランとお茶の水女子大生の共同開発メニューに、  
カロリーコントロール食品の『マンナンヒカリ』を採用  
3月1日(木)より期間限定で、西武渋谷店内レストランにて販売**

大塚食品株式会社(大阪市中央区、代表取締役社長:中井吉人)が販売するカロリーコントロール食品の『マンナンヒカリ』が、西武渋谷店内の「ナチュラルダイエットレストラン NODO」にて3月1日(木)より期間限定で販売される、同レストランとお茶の水女子大学の学生とによる共同開発メニューに採用されます。

『マンナンヒカリ』は、こんにや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カットすることができ、さらには食物繊維を摂取できる商品です。

このたび『マンナンヒカリ』は、楽しいダイエットサポートをテーマとした人気レストラン「ナチュラルダイエットレストラン NODO」が新たに販売するデリプレートメニューの一部、「マンナンヒカリを使ったサーモンといくらのおちらし寿司」に採用されました。このデリプレートメニューは、同レストランと、管理栄養士を目指すお茶の水女子大学公認サークル“Ochas(オチャス)”の現役女子大学生が共同で開発したもので、美味しさを保ちながら、総カロリーを500kcal以下に抑えるために『マンナンヒカリ』を使用しています。このメニューは、3月1日(木)から3月31日(土)までの期間限定で、同レストランにて販売される予定です。

【販売店舗概要】

店 舗 名 : ナチュラルダイエットレストラン NODO  
住 所 : 東京都渋谷区宇田川町 21-1 西武渋谷店 A 館 8F  
T E L : 03-3780-3119  
営 業 時 間 : 11時~23時※不定休(西武渋谷店に準ずる)  
H P : <http://www.nodo-diet.com/>



【『マンナンヒカリ』の主な特長】

- ① お米と一緒に炊くだけでご飯のカロリーを33%<sup>※1</sup>カットできる
- ② 食物繊維は玄米ごはんの2倍<sup>※2</sup>

※1 炊きあがり2合の場合:お米(精白米)1合に対し、マンナンヒカリ75gで炊飯

※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

注:『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

〈商品紹介サイト〉:<http://www.mannanhikari.com/>