

**「楽天レシピ」で募集したお弁当レシピのアイデアを採用
「dancyu」監修の「マンナンヒカリ」を使用したお弁当
～3月13日(火)より、全国のファミリーマートで販売～**

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)は、2011年12月より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:上田準二)と共同で実施した、「マンナンヒカリのお弁当レシピ投稿キャンペーン」から誕生したお弁当を、3月13日(火)より全国のファミリーマートで販売いたします。

「マンナンヒカリのお弁当レシピ投稿キャンペーン」は、楽天株式会社が運営するレシピ投稿・閲覧サイト「楽天レシピ」(<http://recipe.rakuten.co.jp/>)上でお客さまからお弁当レシピのアイデアを募り、食のエンターテイメント誌「dancyu」監修のもと、投稿されたオリジナルレシピを商品化する企画です。

この度販売する商品は、『ブルコギ丼』(税込:498円)と『韓国風!豚バラ焼肉丼』(税込:530円)の2品です。応募総数約1万8,000件のレシピを、大塚食品、ファミリーマート、「楽天レシピ」、「dancyu」編集部、並びに服部栄養専門学校の服部幸應校長が審査。その内容を踏まえ、「dancyu」編集部が監修して完成した、“がっつりヘルシー”をテーマにした商品です。いずれも、お米のうち約20%に「マンナンヒカリ」を使用しています。



『ブルコギ丼』



『韓国風!豚バラ焼肉丼』

【マンナンヒカリ商品概要】

大塚食品株式会社が開発したこんにやく精粉等を原料にした米粒状の加工食品「マンナンヒカリ」は、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。

<特長>

① お米と一緒に炊くだけでご飯のカロリーを33%^{※1}カットできる

② 食物繊維は玄米ごはんの2倍^{※2}

※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/>



【商品詳細】

●『プルコギ丼』(税込:498円)

脂ののった牛カルビ肉を、濃厚でコクのあるこだわりのタレで味付けしました。タレは、醤油・にんにく・コチュジャン・ごま油・おろしりんご・はちみつをブレンドし、本格的な仕上がりになっています。味のしみたこんにやくソテーときのこ、さっぱり味付けの大根おろしをあわせてお召し上がりいただく、ヘルシーでありながら盛り沢山の丼です。お米のうち約20%に「マンナンヒカリ」を使用しています。

●『韓国風！豚バラ焼肉丼』(税込:530円)

こんがり焼いた豚の三枚肉(バラ肉)の焼肉に、ナムル、キムチをトッピングしました。コチュジャンベースの辛味噌ダレと白髪ねぎのしゃきしゃき感がアクセントになっています。お米のうち約20%に「マンナンヒカリ」を使用しています。

【販売概要】

■商 品 名：『プルコギ丼』(税込:498円)

『韓国風！豚バラ焼肉丼』(税込:530円)

■発 売 日：2012年3月13日(火)

■販 売 チヤネル：全国のファミリーマート

※「韓国風！豚バラ焼肉丼」は北海道、鹿児島県、宮崎県の店舗でのお取扱いはございません。