

**関東学院大学の学生さんが考えたレシピを採用
マンナンヒカリを使用したおにぎり 3 品
- 4 月 17 日(火)より関東のポプラグループにて販売 -**

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:浦田宏二)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、関東学院大学の学生さんが考案したおにぎり3品が、4月17日(火)より関東地区のポプラグループ約200店で販売されます。

大塚食品株式会社は、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)と共同で、管理栄養士を目指す関東学院大学人間環境学部の学生約200名を対象に、「マンナンヒカリ」を使用したおにぎりレシピコンテストを開催。20代から40代のビジネスパーソンや学生の親の世代をターゲットとしたおにぎりのオリジナルレシピを募集しました。

この度発売する商品は、同コンテストから選ばれた『梅いなりおにぎり』、『野沢菜ご飯肉団子』、『しらすおかか柚子』の3品で、いずれも「マンナンヒカリ」を使用しています。

【販売概要】

- 商 品 名 : 『梅いなりおにぎり』(税込:130円)
『野沢菜ご飯肉団子』(税込:130円)
『しらすおかか柚子』(税込:115円)
- 発 売 日 : 2012年4月17日(火)
- 販 売 チャンネル : 関東地区のポプラグループ約200店

【商品詳細】



●『梅いなりおにぎり』(税込:130円)

醤油を塗って焼き上げた油揚げで、梅としそをまぜたご飯のおにぎりを包みました。ありそうでなかったおにぎりです。



●『野沢菜ご飯肉団子』(税込:130円)

野沢菜を混ぜ込んだご飯に生姜風味の肉団子を入れた、びっくりおにぎりです。



●『しらすおかか柚子』(税込:115円)

しらすとおかかと柚子を混ぜ込んだおにぎりです。両親に食べさせたい優しい味のおにぎりです。

【マンナンヒカリ商品概要】

『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、ごはんの美味しさはそのままに、簡単にカロリーを33%*カットすることができ、食物繊維は玄米ごはんの約2倍*摂取できます。

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

*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・精白米および玄米より計算。

