

**ポプラと共同で「産学連携お弁当開発プロジェクト」を実施  
比治山大学と東京バイオテクノロジー専門学校の学生が  
「マンナンヒカリ」を使用したお弁当レシピを考案  
～2013年10月29日(火) ポプラグループにて新発売～**

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:浦田宏二)は、株式会社ポプラ(本社:広島市安佐北区、代表取締役社長:目黒真司)と共同で、比治山大学短期大学部(広島市東区)と東京バイオテクノロジー専門学校(東京都大田区)の学生がレシピを考案した「マンナンヒカリ」使用のお弁当2品を開発、10月29日(火)よりポプラグループの店舗にて販売いたします。

本商品は、比治山大学短期大学部と東京バイオテクノロジー専門学校と実施した「産学連携お弁当開発プロジェクト」によって誕生した商品です。“20代～40代の働く女性をターゲットにしたお弁当”をコンセプトに、両校の学生がオリジナルレシピを考案。比治山大学短期大学部の学生が考案した『おからハンバーグ弁当』を姫路・中四国・九州地区のポプラグループにて、東京バイオテクノロジー専門学校の学生が考案した『鶏のあんかけ弁当』を関東地区のポプラグループにて販売いたします。ご飯にはいずれも弊社が販売する「マンナンヒカリ」を使用しています。

大塚食品株式会社と株式会社ポプラは、今後も共同開発やコラボレーション企画等でお客様にご満足いただけるような商品開発や取り組みをしてまいります。

**【商品概要】**

- 商品名：①『おからハンバーグ弁当』  
(比治山大学短期大学部総合生活デザイン学科の学生考案)
- ②『鶏のあんかけ弁当』  
(東京バイオテクノロジー専門学校食品開発コースの学生考案)
- 価格：398円(税込)
- 発売日：2013年10月29日(火)
- 販売チャネル：①姫路・中四国・九州地区のポプラグループ  
②関東地区のポプラグループ

**【マンナンヒカリ商品概要】**

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

◆商品サイト：<http://www.mannan hikari.com/>



## 【商品詳細】



商 品 名： おからハンバーグ弁当  
（比治山大学短期大学部  
総合生活デザイン学科の学生考案）

売 価： 398 円(税込)

説 明： マンナンヒカリ入りの広島菜しらすご飯に、おからハンバーグをメインに色々なおかずを盛り合わせたヘルシーなお弁当です。

発売地区： 姫路、中四国、九州地区



商 品 名： 鶏のあんかけ弁当  
（東京バイオテクノロジー専門学校の  
食品開発コースの学生考案）

売 価： 398 円(税込)

説 明： マンナンヒカリ入りの雑穀ご飯に鶏と野菜の甘酢かけなどのおかずを入れたお弁当です。

発売地区： 関東地区