

2014年10月24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6弾

“季節感”や“彩り”をテーマに

根菜類など使用したおむすびとスープを発売！



株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/以下ファミリーマート)と、大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区/以下大塚食品)は、京都女子大学(所在地:京都市東山区)家政学部食物栄養学科の学生と商品の共同開発を行い、2014年10月28日(火)から、「れんこんきんぴらとお揚げのおむすび」(本体:112円、税込:120円)と、「蓮根入りつくねと根菜の和風スープ」(本体:369円、税込:398円)の2種類を、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2,000店で発売いたします。

■肌寒い日にも嬉しい具だくさんのスープと、混ぜご飯のおむすびが登場！

ファミリーマートは2011年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との商品開発をすすめており、今回が6回目の取り組みとなります。

第6弾となる商品は、“季節感”と“彩り”をテーマに、大塚食品の“マンナンヒカリ”^{※1}を使用した“混ぜご飯”のおむすびと、おむすびとの相性も良い根菜のスープの2種類で、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。

【商品詳細】

	<p>【商品名】れんこんきんぴらとお揚げのおむすび 【税込価格】本体:112円、税込:120円 【内容】鶏ひき肉とれんこん、人参などを炒め煮して、柚子皮で香りづけした“れんこんきんぴら炒め”と、青菜漬や味付け揚げなどをご飯に混ぜ合わせ、“マンナンヒカリ”を使用し、おむすびに仕立てました。</p>
	<p>【商品名】蓮根入りつくねと根菜の和風スープ 【税込価格】本体:369円、税込:398円 【内容】大根、人参などの根菜を中心に、1日に必要な野菜量の3分の1が摂取できる和風スープです。鶏つくねには、れんこんを入れることで、食感にもこだわりました。かぼちゃや香りづけの柚子皮などを合わせることで、彩り良く仕上げました。 ※1日あたりの野菜摂取目標値350g/厚生労働省「健康日本21」より</p>

(※1)“マンナンヒカリ”とは、大塚食品が開発した、こんにゃく生まれの米粒状加工食品です。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