



食育応援弁当第3弾! 「メタボリックシンドローム」を意識した基準に準拠 「和歌山県産鯛のかま焼と 梅あんかけ煮物のお弁当」を新発売!

～10/24(金)より和歌山県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、和歌山県の“食べて元気、わかやま食育推進プラン”の取り組みに賛同し、2008年10月24日(金)より、「和歌山県産鯛のかま焼と梅あんかけ煮物のお弁当」(580円)を、和歌山県内のセブン-イレブン38店舗(9月末現在)にて発売いたします。

今回の商品は、和歌山県が定めた基準*に基づき、和歌山県串本産の鯛をセブン-イレブンの弁当におかずとして初めて使用する等、地元の優良食材を盛り込み、食育応援弁当の第3弾として発売いたします。

(第2弾は2008年3月発売)また、この商品は和歌山信愛女子短期大学生生活文化学科食物栄養専攻の学生の方にご協力を頂き、「見た目」や“味”“商品の内容”等、幅広くご意見をお聞きし、「がんばるお父さんに食べてもらいたいヘルシーなお弁当」をテーマに開発いたしました。弁当には和歌山県章を添付することで、県の食育を訴求、応援していきます。

あわせて、2008年11月2日(日)まで、「食育応援フェア」を実施中。「おにぎり」「サンドイッチ」「パン」等の売場にフェアに関する告知物を掲示し、朝食を食べる環境づくりを推進いたします。

セブン-イレブンでは、引き続き和歌山県との取り組みを行うとともに、安全・安心な商品開発を行ない、和歌山県民の皆様の健康づくりを支援してまいります。



※和歌山県が推進する

「メタボリックシンドローム」を意識した基準

- ①栄養成分表示がある
- ②主食、主菜、副菜が揃っている
- ③カロリー-650kcal以下
- ④塩分4g以下
- ⑤脂肪18g以下
- ⑥野菜を100g以上
- ⑦食物繊維10g/1000kcalに該当する分量
- ⑧魚油を含むものを多く使用

「和歌山県産鯛のかま焼と梅あんかけ煮物のお弁当」(税込580円)

<商品の特徴>

- ① 和歌山県串本産の鯛のアラだしで炊いた御飯を使用
- ② 地元の食材として、鯛、しらす、紀州南高梅を使用
- ③ 主菜には紀州南高梅を使用した梅あんかけの煮物、和歌山県産鯛のかま焼を使用したインパクトのある商品設計
- ④ カロリー-611kcal、塩分3.05g、野菜105g等、「メタボリックシンドローム」を意識した基準に準拠