



2009年4月8日

とちぎ娘達と一緒に“働くお父さん”を応援します

「とちぎ娘が作ったうまいもの弁当」を新発売！

～4/10（金）より佐野市内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、21世紀の健康づくりを目指した栃木県の取り組み“とちぎ健康 21 協力店”として栃木県民の健康づくりを支援しており、健康づくり応援弁当第5弾「とちぎ娘が作ったうまいもの弁当」（税込 580 円）を、4月10日（金）より栃木県佐野市内のセブン-イレブン（3月末現在 22 店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、栃木県が定めた食育基準に基づき、佐野市の伝統野菜「かき菜」や栃木県の名産「日光ゆば」等の地元優良食材を盛り込みました。

また、栃木県のセブン-イレブンとしては初めて学校と取り組み、佐野日本大学学園佐野短期大学社会福祉学科栄養福祉専攻の先生、学生の方々から、“見た目”“味”“具材”等について栄養学を学んだ知識を参考に幅広くご意見をお聞きし、「働き世代応援弁当」をコンセプトに開発いたしました。メタボリックシンドロームや生活習慣病を気にする中高年の方に特におすすめのお弁当です。

セブン-イレブンでは、今後も引き続き栃木県との取り組みを行うとともに、地元の食材を使用した安全・安心な商品開発に努めてまいります。

「とちぎ娘が作ったうまいもの弁当」（税込 580 円）



＜商品ラベルデザイン＞



＜商品内容＞

- ・かき菜を使った御飯と、七穀米御飯
- ・那須の高原豚の味噌漬け焼き
- ・かき菜とゆばときのこのバターソテー和え
- ・野菜の煮物
- ・玉子焼き

- ① 栃木県の優良な原材料をふんだんに使用
（かき菜、日光ゆば、那須の高原豚、第一酒造の酒粕）
- ② 地元の名産品である「日光ゆば」、馴染みのあるメニューとしてモロ（モウカザメ）を使用
- ③ 国産野菜を使用し、白醤油で味付けした煮物
- ④ 栃木県の銘柄豚「那須の高原豚」を、地元酒蔵元「第一酒造」の酒粕を使用した調味料に漬け込み、味噌漬け焼きとして盛り付け
- ⑤ 低カロリー（約 568kcal）、減塩醤油の使用で塩分控えめ（約 3.6g）で、野菜の摂取も充分（1食約 130g）な健康感のあるお弁当

以 上