



2009年4月9日

常磐大学健康栄養学科の生徒さんと“働くお父さん”を応援！

「おあがりなんしょ！茨城の恵み弁当」を新発売

～4/10（金）より水戸市、茨城町のセブン-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茨城県の取り組み“いばらき健康づくり支援店”として茨城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2弾「おあがりなんしょ！茨城の恵み弁当」（税込580円）を、4月10日（金）より茨城県水戸市、茨城町のセブン-イレブン（3月末現在49店舗）にて発売いたします。（※第1弾は、昨年6月に「いばらき食彩弁当」（税込550円）を茨城県内のセブン-イレブン全店にて販売）

今回の商品は、茨城県が定めた基準に基づき、茨城県の特産品「奥久慈大子ゆば」や、地元優良食材であるキングポーク（豚肉）、鯖、しらす、野菜（みず菜、さつま芋）等を使用しました。また、茨城県のセブン-イレブンとしては初めて学校と取り組み、常磐大学健康栄養学科の先生、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。

「おあがりなんしょ！茨城の恵み弁当」（税込580円）

【商品ラベルデザイン】



<商品の特徴>

- ① 茨城県の優良な食材をふんだんに使用
(奥久慈大子ゆば、波崎港で水揚げされた鯖、久慈浜ちりめん、キングポーク、さつまいも、みず菜、紫峰醤油等)
- ② 御飯に食物繊維を摂取できる発芽玄米、七穀米を使用
- ③ 波崎港水揚げ鯖を、地元醤油メーカー「柴沼醤油」の紫峰醤油で漬け焼き
- ④ エネルギー約597kcal、野菜使用量はたっぷり約120g以上と、健康感のあるお弁当

以上