

食育応援弁当第2弾！“働き世代”を応援します！ 「ならならのお弁当」を新発売！

～12/18(木)より奈良県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、奈良県民の健康づくりを実践する“健康なら21計画”の取り組みに賛同し、2008年12月18日（木）より、「ならならのお弁当」（税込580円）を奈良県内のセブン-イレブン全店（11月末現在55店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、奈良県が定めた食育基準に基づき、奈良県の伝統野菜「大和まな」等の地元優良食材を盛り込み、食育応援弁当の第2弾として発売するものです。（第1弾は本年4月発売）

また、この商品は奈良女子大学生生活環境学部食物栄養学科の先生をはじめ、奈良女子大学・奈良の食プロジェクトの学生の方々（奈良の食材を通じて地域活性化に取り組む女子大生の方）にご協力をいただき、“見た目”や“味”“具材”等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。弁当には奈良県章を添付することで、県の食育応援を訴求しています。

セブン-イレブンでは、引き続き奈良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い、奈良県民の皆様の健康づくりを支援してまいります。



「ならならのお弁当」（税込580円）

「ならならのお弁当」使用具材

- ① 奈良県御所市の片上醤油の木樽仕込み丸大豆醤油を使用した豚生姜焼き
- ② 奈良県御所市の片上醤油の木樽仕込み丸大豆醤油を使用した肉じゃが
- ③ 奈良県産大和まなと鮭の2色御飯
- ④ 奈良県産大和まなの煮浸し
- ⑤ 茄子と大根の田楽
- ⑥ 奈良県野迫川村産わさび茎を使用したわさび海苔

<商品の特徴>

- ① 奈良のうまいものに認定されている郷土料理 大和まな煮浸し、茄子と大根の田楽をお弁当に使用
- ② “健康なら21”の認定要件である野菜の使用量120g以上使用(本商品：128g)
- ③ 地元の食材として、大和まな、奈良県野迫川村の沢わさび茎を使用
- ④ 主菜には奈良県御所市の片上醤油の木樽仕込み丸大豆醤油を使用した肉じゃが、豚生姜焼きを使用し、奈良県産大和まなと鮭の御飯を組み合わせた弁当
- ⑤ 2色の御飯や星型の玉子焼き等を使用したインパクトのある商品設計
- ⑥ カロリー634kcal、野菜120g以上の、「メタボリックシンドローム」を意識した基準に準拠