

栄養士のたまごと一緒に開発しました 『天使☆のお弁当(天使大学監修食育弁当)』新発売！ ～6/15(月)より札幌周辺のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、地産地消・食育への取組みの一環として、「天使大学」(北海道札幌市東区)の看護栄養学部の生徒さんと共同開発した『天使☆のお弁当(天使大学監修食育弁当)』(税込 498 円)を 6 月 15 日(月)より、札幌市および近郊(後志支庁、恵庭・千歳を除く石狩支庁、岩見沢市、三笠市、美瑛市、夕張市、夕張郡)のセブン-イレブン(5 月末現在 358 店)にて発売いたします。

今回の商品は、昨年 7 月に北海道と「包括連携協定」を締結した際の取組み事項の一つである「食育の普及・啓発への協力」を実現するために開発いたしました。その際、「産」「学」「官」の共同事業の取組みとして、管理栄養士を育成され道内で高い実績を誇る「天使大学」の生徒さんと一緒に開発、「地産地消(道産食材を活用し、食育文化を普及させる)」「(生徒さんから見て)お父さんに食べてもらいたいヘルシーなお弁当」をコンセプトに、地元の食材をふんだんに使用し、且つ低カロリーながら食べ応えのある弁当に仕上げております。

セブン-イレブンでは、これからも道産食材を活用し、食育文化を普及させる事を目的とした商品開発を推進し、地域の皆様により良い商品の提供に努めてまいります。

『天使☆のお弁当(天使大学監修食育弁当)』(税込 498 円)



【ラベルデザイン】



- ◇ 「(生徒さんから見て) お父さんに食べてもらいたいヘルシーなお弁当」がコンセプトのお弁当
- ◇ 小学校給食で人気 No.1 の「ビビンバ」風に仕上げ、御飯と野菜をバランスよく食べられるよう工夫
- ◇ 「鮭昆布の佃煮」「塩タレ豚カルビ」「ホワイトカレー温野菜」等、食材 5 色バランス(赤・白・黄・緑・黒)を考慮したおかずを盛り付け
- ◇ 道産米に「はくちょうもち米」をブレンドした御飯にマンナンヒカ리를混ぜ、低カロリー(約 539kcal)を実現
- ◇ 道産の野菜(じゃがいも、小松菜、玉ねぎ)等を使用し、1 日に必要な野菜の 3 分の 1 が摂取可能

以 上