

令和5年3月20日

報道機関 各位

学校法人ノースアジア大学
広報戦略部

秋田栄養短期大学と(株)マルダイがお弁当を共同開発

～第1弾は「秋田スタイル健康な食事」認証メニューの認証取得の2品を発売～

このたび、秋田栄養短期大学と(株)マルダイの共同開発によるお弁当10品の発売が決定しました。第1弾として令和5年4月1日から次の2品を発売します。



① 「やさしさしみわたる鯖弁当」
野菜 140g 食塩相当量 2.9g
本体価格 598 円 (税込 646 円)



② 「鶏の旨カラ (辛) フル弁当」
野菜 126g 食塩相当量 2.9g
本体価格 598 円 (税込 646 円)

この2品は、秋田県が進める「秋田スタイル健康な食事」認証メニューの基準をクリアし、認証を取得しているお弁当になります。

「秋田スタイル健康な食事」認証メニューとは？

〈認証タイプ：スーパー秋田スタイル健康な食事(お弁当タイプ)〉

- ー減塩：食塩相当量が3.0グラム未満。
汁物つきの場合は塩分濃度が0.8%以下
- ープラス野菜・果物：野菜と果物の使用量が120グラム以上

また、発売時期の関係で認証には間に合いませんでしたが、第2弾以降に発売するお弁当8品のうち7品がこの「秋田スタイル健康な食事」認証メニューの基準をクリアしています。



令和4年8月に(株)マルダイからの働きかけで始まったお弁当の共同開発。令和4年10月から本格的なレシピ開発が始まりました。

お弁当のレシピ開発を担当したのは、「第5回ご当地タニタごはんコンテスト」で“全国大会”へ出場し、さらに「うま味調味料活用！第7回郷土料理コンテスト 2022」で”郷土愛賞”を受賞した田中景子助教が指導する、まだ入学して半年の1年生たちです。

栄養士になるための授業とレシピ開発との両立は大変でしたが、この度の共同開発を通じて、学生たちも多くを学び成長することができました。そして、学生たちの若い感性による斬新なアイデアを、(株)マルダイの商品開発力と学生たちの努力により具現化した今回のお弁当。濃い味付けが好きな秋田県民のために、香辛料、香味野菜、酸味等を使ったおかずやメリハリをつけた献立内容で、「美味しさ+減塩」を目指したお弁当ができあがりました。

商品名にもこだわりをもってつくったお弁当は、夏までに次の8品を順次発売する予定です。ご期待ください！

「おいしさお酢み付き 鶏の黒酢あん弁当」

「今すぐおでかけしよう！おにぎりセット」

「ガツンと生姜焼き弁当」

「彩りもりもりビビンバ丼！」

「台湾の人気料理 魯肉飯」

「野菜が摂れるヤンニョムチキン弁当」

「おらほのチーズハンバーグ弁当」

「おろしポン酢で食べるとんかつ弁当」

4月3日（月）10:00～12:00 の間に、マルダイ牛島店にて本学学生が店頭でお弁当をPRします。是非とも取材くださるようお願いいたします。

【広報に関するお問い合わせ】

学校法人ノースアジア大学（広報戦略部）

TEL 018-836-1341 FAX 018-836-2485

E-MAIL : koho@nau.ac.jp

〒010-8515 秋田市下北手桜守沢 46-1

👉第5回ご当地タニタごはんコンテスト（北海道・東北で3チームのみが全国出場！）
<https://tanitagohan.net/>



👉うま味調味料活用！第7回郷土料理コンテスト2022（“だまご鍋”で受賞！）
<https://www.umamikyo.gr.jp/contest/2022/index.html>

