

2013年4月18日
京都女子大学
株式会社ファミリーマート
大塚食品株式会社

【関西地方限定】

京都女子大学×ファミリーマート×大塚食品 第3弾

“春の行楽にぴったり”の

「梅と菜の花のおむすび」など2種類を発売！

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/社長執行役員:中山勇、以下ファミリーマート)と、大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区/代表取締役社長:浦田宏二、以下大塚食品)は、京都女子大学(所在地:京都市東山区/学長:川本重雄)家政学部食物栄養学科の学生と、“春の行楽にぴったりの商品”をテーマとしたおむすびとおむすびセットを共同開発しました。

2013年4月26日(金)から、「梅と菜の花のおむすび」(税込価格:110円)と「京都女子大学 おむすびセット」(税込価格:398円)を、関西地方(京都府、大阪府、滋賀県、奈良県、和歌山県、兵庫県)のファミリーマート店舗約1,700店にて発売いたします。






<ラベルデザイン>

■京都女子大学の食物栄養学科の学生の皆さんと考えた、「春の行楽にぴったりの商品」

ファミリーマートは2011年6月から大塚食品の協力のもと、京都女子大学の家政学部食物栄養学科の学生の皆さんとの商品開発をすすめており、このたび3回目の取り組みとなります。

今回、“春の行楽にぴったりの商品”をテーマに学生の皆さんが考案したレシピには、切干大根を使用した「つくねハンバーグ」や、旬の食材を使用したおかずなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まっています。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています。

	<p>【商品名】梅と菜の花のおむすび 【税込価格】110円 【内容】練梅と梅味の胡麻を混ぜたご飯に、ひじきや春の食材である“菜の花”を混ぜ込み、春らしい色鮮やかな見た目仕立てました。 ご飯には“マンナンヒカリ”と、“もち米”を各5%使用し、もちりとした食感を楽しんで頂けます。</p>
---	--

	<p>【商品名】京都女子大学 おむすびセット 【税込価格】398円 【内容】“菜の花”のごまあえや竹の子の煮物など、季節の味覚を楽しめるおむすびセットです。おむすびには4種類のふりかけを使用することで、色鮮やかな見た目に仕上げました。ご飯には“マンナンヒカリ”を5%使用しました。</p> <p>竹の子・きぬさや 糸こんにゃくの 炒り煮</p> <p>ひじき煮</p> <p>菜の花とにんじんの ごま和え</p> <p>切り干し大根、 マンナンヒカリを使用した つくねハンバーグ</p> <p>青菜、おかか、たまご青菜、 梅ごまの4種類のふりかけで 色鮮やかに仕上げたおむすび</p> 
---	---

(※)“マンナンヒカリ”とは、大塚食品が開発した、こんにゃく精粉等を使用した米粒状の食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます。(マンナンヒカリ ホームページより)

(<http://www.mannanhikari.com/>)

■ファミリーマートでは“リージョナルマーケティング”を推進しております

ファミリーマートでは、「リージョナルマーケティング」として、地産食材の活用、地域生産者との取り組み、地域企業とのタイアップなどを通じ、地域のお客さまの味覚、嗜好にあった商品開発を推進しております。

ファミリーマートは、お客さまひとり一人と強く、深くつながり、「気軽にこころの豊かさ」を感じていただけるコンビニを目指して「ファミリーマートらしさ」を追求してまいります。

以上