

健康長寿を応援 『北海道産すこやかレシピ』を活用したこだわり弁当 商品化プロジェクトについて

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター（通称：ノーステック財団、北海道札幌市、理事長：真弓明彦）および札幌保健医療大学（北海道札幌市、学長：小林清一）と共同開発したお弁当を10月1日（火）より発売いたします。

本取組は、ノーステック財団制作「北海道産すこやかレシピ」を活用した商品化の先駆けとなるものであり、今後これを契機に、より多くの企業や団体、各家庭で本レシピが活用されるよう、道内製造業、食品加工業、生産者の参画を呼び掛け、北海道の食産業全体の活性化を目指すものであります。

ついては、下記日時において、ノーステック財団・札幌保健医療大学・日糧製パンによる合同記者会見を執り行います。

記

ノーステック財団・札幌保健医療大学・日糧製パン株式会社 「北海道産すこやかレシピ」を活用したこだわり弁当商品化プロジェクトの 商品発表記者会見

日時 2019年 9月20日（金） 13:30～

場所 北海道経済連合会会議室（札幌市中央区北1条西3丁目 札幌MNビル8F）

説明者／公益財団法人北海道科学技術総合振興センター 理事長 真弓明彦
札幌保健医療大学 学校法人吉田学園 理事長 吉田松雄
日糧製パン株式会社 代表取締役社長 吉田勝彦

1. 「北海道産すこやかレシピ」について

ノーステック財団が組織した「食と医の健康研究会」監修による栄養学の専門家が開発したレシピ集。

食生活と健康との関わりが益々注目される昨今において、「いつまでも、美味しく、健康に生きるために」をコンセプトに、北海道産食素材の持つ健康機能性を活用しながら、美味しく栄養バランスの良い食事として摂取できるメニューが多数提案されています。

ウェブサイト <http://www.e-shoku.com/>

食と健康レコメンドシステム「LiR(リル)システム・フリー版」について

北海道情報大学（江別市）が、食の臨床試験システム「江別モデル」のデータを基に、血液検査などのデータや食生活のデータから、健康状態を把握して、自動的に利用者に健康アドバイスを行うアプリケーション『LiR(リル)システム・フリー版』を開発しました。地域住民の方々の健康に役立つことを目的として、健診データを入れると、高血圧、糖尿病、高脂血症などの予防対策について、医師と管理栄養士からの健康アドバイスを受けられます。また、食生活のチェックや食事バランス等を確認できると共に、「北海道産すこやかレシピ」も全てご覧いただけます。

（スマートフォンやタブレット等で右のQRコードから自由にダウンロードしてご利用いただけます。）



2. 商品概要

ノーステック財団制作の「北海道産すこやかレシピ」を活用して開発しました。札幌保健医療大学の荒川義人・久保ちづる両教授の監修により、主食・主菜・副菜をバランス良く取り揃え、美味しさと栄養バランスに配慮したお弁当です。

【サバ竜田弁当】

カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分 (食塩相当量)
404kcal	12.7g	12.7g	59.8g	2.3g



【内容】

- * 十六穀入りご飯
- * 黒米入りご飯
- * サバ竜田揚げ 甘辛だれ
- * 刻み昆布煮（釧路産昆布）
- * 南瓜、じゃがいもの素揚げ
- * いんげん・ピーマン・
蓮根のボイル
- * 小松菜と人参のごま和え
- * しめじのすだちおろしソース
- * ごぼうサラダのコーン和え

【タンドリーチキン弁当】

カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分 (食塩相当量)
432kcal	19.2g	14.0g	57.2g	2.7g



【内容】

- * 十六穀入りご飯
- * 黒米入りご飯
- * タンドリーチキン
- * 三種の豆のトマトソース和え
- * 南瓜・さつまいもの素揚げ
- * いんげん・ピーマン・
ブロッコリーのボイル
- * 小松菜と人参のごま和え
- * ごぼうサラダのコーン和え

商品名 「サバ竜田弁当」「タンドリーチキン弁当」
 発売日 2019年10月1日（火）
 本体価格 458円
 販売地域 北海道全域のスーパー・一般小売店 等
 販売計画 初月 2品計8,000個

以上

お問合せ先 日糧製パン株式会社 商品開発部 担当 藤井、杉澤 011-851-8488