

秋の弁当、召し上がれ

桜の聖母短大×いちい共同開発

福島市の桜の聖母短大食物栄養専攻の学生と県内でスーパーを展開するいちい（本社・福島市）は共同で「秋のコラボ弁当」を開発した。



弁当をPRする（前列左から）鈴木さん、遠藤さん、赤間さん、三本杉さんと（後列左から）新国さん、佐藤さん、神尾さん

鉄分が豊富なひじき佳さん。「なないろ弁当」やレーズンを使った当「は塩分控えめな弁当」は塩分控えめな弁当。価格はいずれも税込。みで「鉄分補給ランチ」が646円、「なないろ弁当」が538円。

「鉄分補給ランチ」はもので、鶏ひき肉や貧血に悩む女性をターゲットにした。企画したのには、赤間未奈さん、神尾吏紗さん、佐藤さん、遠藤万瞳子さん、藤璃帆さん、三本杉夢鈴木香恋さんが提案し、具材で見た目鮮やかに仕上げた。新国千莉県内のいちいとフォー

鉄分補給、塩分控えめ…

県内で2種類販売

間さんは「鉄分を補給して貧血を予防してほしい」、遠藤さんは「素材の味を生かした。野菜がたくさん取れる一品」とPRしている。

桜の聖母短大といひは毎年春と秋、食の観点から地域住民の健康づくりを後押ししようとして弁当を共同開発している。



「鉄分補給ランチ」（手前）と「なないろ弁当」