

春のコラボ弁当発売

桜の聖母短大
学生ら開発 県内いちい各店



いちいと共同開発した「春
のコラボ弁当」をPRする
桜の聖母短大の学生

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）が共同
開発した「春
のコラボ弁

当」が一日、いちいの
各店舗で発売された。

「韓国弁当」「鞠（ま
り）弁当」の二種類。

韓国弁当は牛肉など具
材たっぷりのキンパ
（韓国風のり巻き）、
鶏肉を揚げて甘辛いタ

レを絡めたヤンニョム
チキン、キムチなどを
詰めた。鞠弁当は三種
類のおにぎりに鶏つく
ね、きんぴらごぼう、
サツマイモの甘露煮な
ど野菜をふんだんに使
ったおかずが並ぶ。い

ずれも税込み五百三十
八円。

二〇一四（平成二十
六）年度に始まった取
り組み。販売期間は四
月末まで。韓国弁当を
考案した同短大の鈴木

美悠さん、佐藤由佳さ
ん、藍原由徒さんは一
日、「栄養バランスに
もこだわった。おいし
く食べて、旅行気分を
味わってほしい」とP
Rした。