

桜の聖母「秋の弁当」開発
短大といちい

福島のフォーズマーケット
きょうから先行販売



秋のコラボ弁当をPR
する（左から）佐藤さ
ん、鈴木さん、金田さ
ん、斎藤さん

り組み。今年は食物栄
養専攻の二年生が五月
から取り組んだ。

弁当は「サバと秋野

菜のドリア」と「欲張

り和洋折衷弁当」の二

種類で、ともに六百四

十六円（税込み）。サ

バと秋野菜のドリア
は、魚の栄養価に着目
し、魚が苦手な人にも
食べやすいようホワイ
トソースと和えた。欲
張り和洋折衷弁当は、
減塩をテーマに鶏肉な
どを使用して低カロリ
ーに仕上げた。ハンバ

ーゲやひじきなど、和
洋どちらのおかずも楽
しめる。

考案した佐藤由佳さ
ん、鈴木美悠さん、金
田朝聖さん、斎藤愛華
さんは十七日、「幅広
い人に手にとってほし
い」とPRした。

福島市の桜の聖母短
大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「秋
のコラボ弁当」を共同
開発した。十八日から、
市内のいちいフォー
ーズマーケットで先行販
売し、十月一日にいち
いの各店舗で発売す
る。

二〇一四（平成二十
六）年度に始まった取