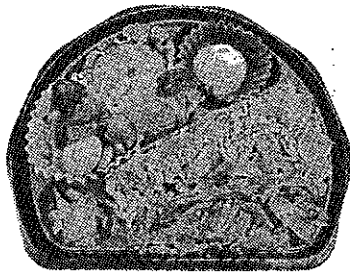


2013年8月8日(木曜日)

神戸女子大学と弁当開発 「マンナンヒカリ」を使用

大塚食品とコープフーズ

生活協同組合コープこうべ(神戸市東灘区)子会社の



「マンナンヒカリ」は、こんな

初めの試みとなる今回の共同企画は、神戸女子大学家政学部管理栄養士養成課程の管理栄養士を目指す学生たちが、自分の大切な人に向けて健康に気遣ったお弁当を作ってみようという体験学習に、コープこうべが協力する形でスタート。学生が考案したお弁当が実際にコープこうべで採用される。

コープフーズ(加古郡稲美町)と大塚食品は、神戸女子大学神戸市須磨区家政学部管理栄養士養成課程の学生と共同で開発したがつんと贅沢26品目牛丼弁当(498円税込を、8月2日からコープこうべ161店舗で発売している)写真右。お弁当のご飯には大塚食品が開発した「マンナンヒカリ」を使用し「写真左」カロリー控えめながら、「がつんと」食べ応えのあるお弁当を実現した。

マンナンヒカリのレシピ本

女性を中心に書店で人気



大塚食品が監修する「マンナンヒカリのヘルシーレシピ」(日本文芸社、96P)が人気だ。女性からの注目が高く、都内の丸善等大型書店では平積みで売られている。

こんにゃく生まれの「マンナンヒカリ」は、日本人の主食、お米にかわる商品として、こ

んにゃく粉糖等を原料に新しく開発され、そのヘルシーさから注目を集める米粒状の食品。毎日のごはんを混ぜて炊くだけで、いつもと同じ量のこんにゃくをたっぷり食べても約33%カロリーをカットできることが特徴。さらに食物繊維は玄米の2倍、ごはんの11倍という優れたもの。

同書では、定番人気のごはんものからデザートまで、一挙に70品の健康レシピを公開している。ダイエットやメタボ対策として「マンナンヒカリ」は認知されているが、レシピ集の刊行でさらにユーザー層をさらに拡大しようだ。

大塚食品のマーケティング部食品製品部「マンナンヒカリ担当」の江本三男部長「写真」は、「マンナンヒカリ」は、もともと産婦人科医の要望により開発が始まりました。妊婦さんは体重増加やお通じが気になるので、低カロリーで食物繊維の多い食品が求められます。そこで、こんにゃくを原料に、米のすじに、炊いてごはんのように食べられることを目指し開発しました。おいしく食べられるので、現在では、一般家庭や多くの社員食堂で使われています。今後、一般の家庭からもレシピを募集し、さらにはヘルシーメニューを充実させていく考えだ。