



東京都栄養士会推奨



駒沢女子大学 監修

おいしく健康に配慮したお弁当を共同開発 NewDays で 4月16日より発売!

株式会社 JR 東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長:高橋 眞)が運営する JR 東日本エリアの「NewDays」では、東京都栄養士会が推奨し、駒沢女子大学の学生が監修する、おいしく健康に配慮したお弁当を4月16日(火)より発売いたします。

今回発売するお弁当は、食材本来の美味しさを引き出し、様々な栄養を美味しく摂取できる商品を目指して開発しました。そこで「乳和食」という食材本来の味を損なわず、カルシウムを増やししながら、乳の旨みを活かした減塩調理法に着目し、「乳和食」を研究している駒沢女子大学の学生に商品を監修していただきました。三大栄養素が摂れ、不足しがちな食物繊維やビタミン、ミネラルも含まれる、減塩ながらも美味しいお弁当に仕上がりに、東京都栄養士会の推奨もいただいております。駅のコンビニで手軽にお試しいただけるこの機会にご賞味ください。

◆商品概要

【発売日】 4月16日(火)

【販売箇所】 首都圏・長野エリアの NewDays 店舗

※一部取扱いのない店舗もございますので、ご了承ください



山菜雑穀米入りご飯と
鶏唐揚げバルサミコ風味弁当
460円(税込)



筍菜の花雑穀米入りご飯と
バジルチキン弁当
460円(税込)

乳和食をテーマに、春が旬の山菜と雑穀米を組み合わせたお弁当です。バルサミコ風味の唐揚げに、彩り良い野菜を盛り合わせ、スキムミルク入りのかぼちゃサラダと、たんぱく質が摂れる大豆のサラダを合わせました。

乳和食をテーマに、春が旬の食材と雑穀米を組み合わせたお弁当です。スキムミルクを使用し下味をつけたバジルチキンに、春が旬のアスパラと食感がアクセントのエリンギを味噌だれで炒めて組み合わせました。

乳和食とは

食材本来の風味や特徴を損なわずに、和食の良さを活かしつつ、乳でコクを出し塩分を抑えカルシウムも摂れる調理法です。

“乳和食”をコンセプトに商品開発しました!

東京都栄養士会 推奨 × Komajo 駒沢女子大学 監修

お弁当

わたしたちが研究している乳和食とは?

食材本来の味を損なわず、乳の旨味を活かしてカルシウムも増やす減塩調理法

山菜雑穀米入りご飯と鶏唐揚げパスタミソ風味弁当 税込460円

菊菜の花雑穀米入りご飯とパプリカチキン弁当 税込460円

駒沢女子大学 人間健康学部のみなさん

東京都栄養士会 推奨コメント

このお弁当は三大栄養素（炭水化物・たんぱく質・脂質）が摂れ、不足しがちな食物繊維やビタミン・ミネラルも含まれており、減塩なのに美味しいところを推奨しています。

駒沢女子大学健康栄養学科教授
東京都栄養士会会長、日本栄養士会理事
西村一弘先生



駒沢女子大学 監修コメント

このお弁当は彩りの良い野菜を使用して乳（New）和食にしたことがポイントです。ぜひ、そこに注目してご賞味ください。



駒沢女子大学 人間健康学部のみなさん