

2024年4月15日

コープデリ生活協同組合連合会

学校法人香川栄養学園 女子栄養大学

女子栄養大学食文化栄養学科の学生が開発した、健康配慮の弁当第2弾！ 「かつおまみれの鶏から弁当」「大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼」 4月15日(月)から会員5生協88店舗で発売

コープデリ生活協同組合連合会(代表理事理事長:熊崎伸、以下コープデリ連合会)は、学校法人香川栄養学園 女子栄養大学(理事長・学長:香川明夫、以下女子栄養大学)との「産学連携包括協力に関する協定」に基づき、女子栄養大学食文化栄養学科の学生が開発した、健康に配慮した弁当の第2弾「かつおまみれの鶏から弁当」と「大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼」の2商品を、4月15日(月)から会員5生協(コープみらい・いばらきコープ・とちぎコープ・コープぐんま・コープながの)の惣菜製造施設のある88店舗で販売します。

同学科の学生(2024年3月卒業生含む)が、浅尾貴子専任講師の指導のもとに、コープデリの組合員や消費者のニーズを調査・検証し、おいしさと健康への配慮が両立した弁当の商品開発を進め、商品化しました。



かつおまみれの鶏から弁当

本体価格 598 円(税込 646 円)



大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼

本体価格 498 円(税込 537 円)

2023年11月に発売した女子栄養大学食文化栄養学科の学生が開発した第1弾の弁当「トマトソースのタルタルチキン南蛮弁当」と「彩り野菜たっぷり 鶏つくね弁当」の2商品は、計画比120%の販売数量となり、「スマートミール基準なのにボリュームがあってうれしい」、「掛け紙のイラストに(弁当の中身が)詳しく書いてあって、確認しながら食べられるのがよい」など多くの好評の声をいただきました。

今後も両者での連携協定のもと、おいしさと健康への配慮が両立した商品開発を進めて参ります。

—商品概要—

■商品名「かつおまみれの鶏から弁当」 本体価格 598 円(税込 646 円)

女子栄養大学
16 special

かつおまみれの!!
鶏から弁当

1/3日分の野菜

[P:F:C 比率]
14.6 : 23.2 : 62.2

熱量 616kcal
P たんぱく質 22.5g
F 脂質 15.9g
C 炭水化物 100.6g
食塩相当量 2.4g

※8日食品成分表に基づく推定値です。

- ・スマートミール基準「ちゃんと」に適合
- ・エネルギー:616kcal、たんぱく質:22.5g、脂質:15.9g、炭水化物:100.6g、食塩相当量:2.4g、野菜等重量:170.0g (P:F:C 比率=14.6:23.2:62.2)

<開発に携わった学生のおすすめポイント>

今回は「かつおだしのおまみれ」に着目し、かつお節を使ったから揚げをメインにすることで食塩相当量を抑え、味をしっかりと感じることでおいしい弁当に仕上げました。ご飯には野沢菜に加え、かつおぶしのふりかけも使いました。たっぷりの野菜とともに召し上がり下さい。

■商品名「大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼」 本体価格 498 円(税込 537 円)

女子栄養大学
16 special

大きな!!
和風豆腐ハンバーグ
〜みぞれあんかけ〜

1/3日分の野菜

[P:F:C 比率]
13.2 : 26.4 : 60.4

熱量 644kcal
P たんぱく質 21.2g
F 脂質 18.9g
C 炭水化物 99.6g
食塩相当量 3.0g

※8日食品成分表に基づく推定値です。

- ・スマートミール基準「しっかり」に適合
- ・エネルギー:644kcal、たんぱく質:21.2g、脂質:18.9g、炭水化物:99.6g、食塩相当量:3.0g、野菜等重量:154.3g (P:F:C 比率=13.2:26.4:60.4)

<開発に携わった学生のおすすめポイント>

食べ応えを追求しながらもエネルギーや脂質、食塩相当量はスマートミール基準。和風だしのみぞれあん、野菜の甘さを生かしたやさしい味わいに仕上げました。たけのこやスナップエンドウなど春の食材と花型のお麩で、春らしさと華やかさを意識したので、見た目でもお楽しみいただけます。

<発売日> 2024年4月15日(月)より販売開始

<販売店舗> コープデリ連合会会員 5 生協で惣菜の製造施設のある 88 店舗

(コープみらい 69 店舗、いばらきコープ 5 店舗、とちぎコープ 4 店舗、コープぐんま 8 店舗、コープながの 2 店舗)

※コープデリにいがたには店舗はありません。コープデリ宅配での販売はありません

<商品化までの経緯>

女子栄養大学の学生が開発した弁当の第2弾として販売する「かつおまみれの鶏から弁当」と「大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼」のコンセプトは、第1弾と同様、「毎日が すこやか美味しい コープデリ!」。開発を前に、学生たちは今回もコープデリを含む複数の量販店の弁当を市場調査しました。ターゲット層は、コープデリの顧客の中心層である40代の女性やシニア世代、また昼食で外食の多い健康が気になる40代男性を想定。スマートミールの認証基準をクリアした健康に配慮していること、おかずの品目数が多く彩りのよいメニューであること、ごちそう感があり独自性のある商品であることを目指して開発に着手しました。6品の試作品を提案いただき、担当バイヤーと検討を重ね、今

回の2商品の販売に至りました。

サイズの大きな豆腐ハンバーグ、鶏のから揚げ(揚げ物)といったメインのおかずに加え、野菜(副菜)は140グラム以上ありますが、だしの減塩効果やあんかけ等の工夫により満足感のある味を実現。おいしく、健康的に食べられる弁当に仕上がりました。

また、第1弾の弁当で採用した、食材のイラストを描いた「掛け紙」が大変好評だったことから、今回も引き続き採用しました。描いたのは今回の弁当の開発に携わった学生たちです。食材一品一品を繊細かつ色彩鮮やかに表現。温かみのあるフォントの説明文が加わることで、楽しみながら、よりおいしく食べられることを追求しました。

今回発売の弁当は以下のスマートミール基準を満たしています。

		かつおまみれの鶏から弁当	大きな！！和風豆腐ハンバーグ丼
スマートミール 1食あたりの基準		ちゃんと	しっかり
		450～650kcal	650～850kcal(日本食品標準成分表八訂の場合、620～850kcal)
		栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい一般女性の方向け	栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方向け
主食	飯、パン、めん類	(飯の場合)150～180g(目安)	(飯の場合)170～220g(目安)
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60～120g(目安)	90～150g(目安)
副菜	野菜、きのこ、海藻、いも	140g以上	140g以上
食塩相当量		3.0g未滿	3.5g未滿

※厚生労働省「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」等に基づき基準を設定しています

※スマートミールとは URL:<https://smartmeal.jp/>

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事メニュー。一食のうち、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮しています。一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムによる「健康な食事・食環境」認証制度として提唱しています。



<女子栄養大学との協定について>

女子栄養大学との「産学連携包括協力に関する協定」は、「健康」をテーマとした惣菜商品の開発とあわせ、会員生協での活動や食育コミュニケーションでの社会的発信の強化を目的に2015年に締結しました。代表的な取り組みとして、同年より販売の、おいしさと栄養バランスを追求した弁当「からだ健やかシリーズ」の監修をいただいています。

コープデリ生活協同組合連合会 概要

【住所】 埼玉県さいたま市南区根岸 1-4-13
【代表理事 理事長】 熊崎 伸(くまざき しん)
【会員生協】 コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープデリこいけだ
【総事業高】 6,106億円(会員生協事業高計) ※2022年度
【組合員数】 375万人(会員生協組合員計) ※2024年3月20日現在
【ホームページ】 <https://www.coopnet.jp/>

学校法人香川栄養学園 女子栄養大学 概要

【住所】 坂戸キャンパス: 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21
駒込キャンパス: 東京都豊島区駒込 3-24-3
【理事長・学長】 香川 明夫(かがわ あきお)
【ホームページ】 <https://www.eiyo.ac.jp/>