

マルダイと共同開発 聖霊短大生が健康弁当 しょつつる風味ガパオなど

聖霊女子短期大学（秋田市）の学生たちが、塩分を減らし、野菜を多めにした健康志向の2種類の弁当をスーパー「マルダイ」と共同開発し、1日、秋田市内のマルダイ5店舗で発売された。



開発は、栄養士を目指している学生のサークル・食品開発研究会の9人が担当。マルダイ側から「栄養学を学んでいる学生に健康的な弁当を作ってほしい」と申し出があり、昨年10月に開発に着手、1月に商品化が決まった。県が推進する「秋田スタイル健康な食事」の基準である食塩相当量3g未満、野菜と果物の使用量120g以上を目指した。

発売された弁当は、唐辛子でスパイシーさを引き立てた「しょつつる風味のSOYガパオ」（税込み430円）と、ウィンナーやハンバーグ、わかめご飯などが入った「女子短大生が考えたお父さん弁当」（同754円）。「お父さん弁当」は、学生が父親に「弁当に入っていたらうれしい食材」を聞いて考案した。健康栄養専攻2年の工藤紬さん（28）は「健康的な食事になっているので、多くの人に食べてほしい」と話す。

この日は同短大の学生6人が同市八橋大道東の「マルダイ八橋店」内に立ち、商品をPR。ガパオを購入した同市寺内児桜、主婦太田力子さん（80）は「学生たちを応援したくて手に取った。おいしそうなので早く食べてみたい」と笑顔だった。

今回の弁当は5月まで販売する。

6月と8月にも新たな弁当を売り出す予定。



（令和7年4月2日（水）読売新聞より一部抜粋）