

「桜の聖母短期大学 × ヨークベニマル」共同開発商品

【サバのおろし煮】を福島県内店舗で3月24日(金)より発売

株式会社ヨークベニマル(福島県郡山市)は、桜の聖母短期大学(福島県福島市)の学生の皆様とともに共同開発を行った『サバのおろし煮』を、福島県内のヨークベニマルで3月24日(金)に一齐発売いたします。

桜の聖母短期大学 生活科学科 食物栄養専攻、土屋教授のご指導のもと、「もっと青魚を食べよう!」をテーマに、開発段階から栄養学専攻の学生の皆様の力をお借りして生まれた商品です。

脂の乗ったノルウェーのサバを使用し、ご飯のおかずにあう味付けを意識しながら、味の調整を何度も繰り返し、美味しさを追求いたしました。

また、学生さんから、商品の色合いのトーンを明るく仕上げてはどうかとの提案を受け、大根の桜漬けで商品の彩りを桜色にアップし、パッケージも桜の聖母短期大学のイメージカラー「さくら色」にし、かわいらしく仕上げました。

今後も地域のよりよい食材を取り入れた商品をお客様の食卓にお届けし、地域の活性化や生産者の皆さまを応援できるよう努めてまいります。

1. 商品の概要

- ◇発売日: 2023年3月24日(金)から発売
- ◇発売店舗: 福島県内全店舗 (富岡店を除く)79店舗
- ◇商品名: 「サバのおろし煮」
- ◇価格: 1袋298円(税込321円)
- ◇内容量: 3切れ入り
- ◇保存方法: 常温
- ◇製造元: 小泉食品株式会社

福島県いわき市泉町下川大剣392-1

- ◇特徴: ノルウェー産のサバと大根おろしがたっぷり入ったしょうゆ味の煮魚です。
EPAやDHAが豊富で、ご飯のおかず、お酒の肴にもピッタリです。
袋のまま約3分間、湯せんしてお召し上がりいただけます。

