

2018年3月13日
マルコメ株式会社

信州産の発酵食品や
農産物を使った
おいしい健康食

長野県、長寿の里「佐久」プロジェクト、アルピコ交通、
マルコメによるコラボレーションで実現！

「発酵美人 ～糀×きのこ～」を 梓川SA上り線(長野自動車道)レストランで 3月21日より発売



アルピコ交通株式会社

marukome
日本のあたたかさ、未来へ。

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、長野県次世代ヘルスケア産業協議会(「健康」×「食」分科会)が長寿の里「佐久」プロジェクト(事務局:佐久総合病院)と共同で取り組む「花咲く長寿レシピ」の開発に参画しました。当社の味噌や糀甘酒を使って「花咲く長寿レシピ」を取り入れた新メニュー、「発酵美人 ～糀×きのこ～」が生まれました。同メニューは、アルピコ交通株式会社(本社:長野県松本市、代表取締役社長:三澤洋一)が運営する長野自動車道の梓川サービスエリア(上り線)「れすとらん梓川」で3月21日(水)より提供が開始されます。

コラボレーションの背景と狙い

海外からも、ますます注目されている日本の発酵食品。そして、長寿No.1の長野県は自然環境や食生活によって、その礎が築かれています。「発酵と長寿」を世界に発信していきたいと考えている当社は、長野県次世代ヘルスケア産業協議会の「健康」×「食」分科会として長寿の里「佐久」プロジェクトと連携して取り組む平成29年度事業に応募、「花咲く長寿レシピ」を活用した食品開発の連携開発事業者として、同レシピの普及・浸透を図る活動に参画しました。

おいしい健康食を目指す「花咲く長寿レシピ」は「適塩・栄養バランスへの配慮」「地元食材の活用」「食べやすい・作りやすい工夫」という3つのコンセプトに基づいて開発されています。当社では、長野県内で生産する当社商品「液みそ」と信州産のきのこを使った「きのこの液みそ炊き込みご飯」や塩糀を使用した主菜、糀甘酒を使用した副菜などをセットにした定食メニュー「発酵美人 ～糀×きのこ～」のレシピを開発しました。同メニューはアルピコ交通株式会社が運営する長野自動車道の梓川サービスエリア(上り線)にある「れすとらん梓川」(長野県安曇野市)で3月21日(水・祝)より提供を開始、「発酵・長寿」県NAGANO”を国内外に向け広く発信することを目指します。

※長野県次世代ヘルスケア産業協議会：<http://www.healthcare.nagano.jp/>

※長寿の里「佐久」プロジェクト・「花咲く長寿レシピ」：<http://chouju-saku.jp/>



健康長寿のおいしい秘密

発酵美人 ～糎×きのこ～

エネルギー:676kcal

食塩相当量:3.9g

野菜の量:275g(きのこも含む)

【内容】

(主食)きのこの液みそ炊き込みご飯

(主菜)塩糎チキン

(副菜)エリンギと長ねぎのしょうゆ糎ナムル

(副副菜)糎甘酒ドレッシングサラダ～大豆のお肉入り～

(汁物)なめことたつき長芋のおろししょうがみそ汁

価格:1,296円(税込)

発売日:2018年3月21日(水・祝)

場所:長野自動車道 梓川サービスエリア(上り線)

「れすとらん梓川」長野県安曇野市豊科高家972-5

営業時間:11:00～21:00(ラストオーダー 20:30)

ヘルシーメニューに対するこだわり、 レシピ開発にかける思い。

外食の献立は一般的に塩分量が高くなりがちなので、しっかり美味しく味をつけながら総塩分量を抑えるのに苦労しました。だしを加えなくても糎割合が高く、旨みの強い味噌「プラス糎 無添加 糎美人」を使ったみそ汁や、醤油よりも旨みの強い「プラス糎 生しょうゆ糎」を和え物などに使うことで適塩とされる数値に抑えています。長野県の食材と相性の良い発酵食品メニューの味わいを、多くの方が楽しめることでご家庭の食卓にも発酵食品を使ったヘルシーなメニューが広がっていくことを目指しています。当社のホームページでも色んなレシピを紹介していますので、ご利用ください。



マルコメ株式会社
マーケティング部
榎原知秋(管理栄養士)

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)