



報道関係者各位

令和2年7月29日
青森県立保健大学

共同研究「青森県産の機能性食材を取り入れた弁当メニューの開発」

I. 概要

「合同会社ナチュラル青森」からコロナ禍におけるテイクアウトメニュー監修の依頼があり、**栄養学科井澤准教授らの研究グループが共同研究として取り組みました。**青森県産食材を積極的に取り入れ、**栄養バランスに配慮しつつ、食材の機能性を意識して食べることが出来るメニューを開発**しました。

販売元HP <https://dining-shin.shop/>

II. メニュー開発の取り組み

本年4月より、市内の某食品会社の仲介で、合同会社ナチュラル青森様が企画するテイクアウトメニューの監修の相談を受けました。そこで、栄養学科の井澤准教授を中心とした研究チームを立ち上げ、「共同研究」という形でメニュー監修を引き受けました。

数回の打合せを経て、コロナ禍の影響で保健大の授業が休講となり学生食堂が休業した5月上旬に、本学教職員を対象に試験販売とアンケート調査を行いました。その**調査結果を踏まえ、改良を重ねてメニューを完成**させました。併せて、**チラシやHPで掲載する食材の機能性に関する表記の監修**も行いました。

研究チーム	
准教授	井澤弘美
助手	館花春佳
実験実習助手	三浦小菜実
同上	佐々木雪乃

III. メニューコンセプト(販売元 HP より抜粋)

1. 「これから」の安心

めっぽう美味しいが、きちんと栄養のトータルバランスが担保されていること
毎日しっかり食べて体を動かし、良好な体調保持を意識訴求できること

2. 「これから」の美味しさ

県内の「旬のお野菜・特産品」を活用した地場力をベースにした素材を活用すること
機能性食材をふんだんに取り入れたレシピで、食物原材料に対する意識を刺激すること

3. 「これから」のおうち時間

お店で or おうちで楽しむリラックス時間、それぞれの良さの中で同じお食事ができること
積極的におうちでお食事を楽しんで頂くことを意識したメニュー展開をご用意すること

問い合わせ*****

青森県立保健大学

〒030-8505 青森市浜館間瀬 58-1

TEL:017-765-4085 FAX:017-765-2021

事務担当：キャリア開発・研究推進課 永澤

おうちで楽しむ「これから」の
レストランメニュー。
心と体にグッドバランス・テイクアウト。



**チキンと5種の豆のスパイスカレー
温野菜とともに 880円(税別)**

特製スパイスを配合したオリジナルスパイスカレー。たっぷりの玉ねぎとにんじんの旨さが溶け込んだカレーに、1晩煮込んだやわらかチキンと緑黄色温野菜と一緒にディップしてお召し上がりください。



**きのこトマトソースのロコモコ
880円(税別)**

県産合い挽き肉と新鮮な県産卵をつかったロコモコです。特製トマトソースで1晩煮込んだ特製ハンバーグの旨さがお口いっぱいに広がります。



**特製shinプレート
980円(税別)**

shin特製のプレートです。その日の仕入れで内容が変わります。色々、バランスよく食べたい方よくにおすすめのプレートです。



お子様プレート 780円(税別)

育ち盛りのお子様の健康維持を考えたランチプレートです。野菜も無理なく食べられるように取り入れております。



**塩麴唐揚げ ネギとゆずの2種ダレで
880円(税別)**

国産鶏モモ肉を塩麴に漬け込み、柔らかくジューシーに仕上げました。特製のネギダレと柚子だれで召し上がってください。



体にやさしい野菜スープ 298円(税別)

機能性食材を効果的に摂取できる、具だくさんの野菜スープです。



**山崎ポークとカボチャの生姜麴焼き
880円(税別)**

県産ブランド豚「山崎ポーク」のロースを、たっぷりのショウガと塩麴で漬け込み、さつとあぶりました。甘じょっぱいたれとたっぷりのショウガが、食欲をそそる逸品です。

「これから」の安心
「これから」の美味しさ
「これから」のおうち時間
青森県立保健大学の
栄養学科が監修した
「NExT」Takeout Series.



テイクアウトダイニングshin
青森市橋本2丁目19-13 NATURE CAFE内
営業時間・11:00~17:00(LO.16:00)

ご注文はこちら ☎ 017-752-1761