

報道機関各位

青森県農林水産部総合販売戦略課長  
(公 印 省 略)

株式会社イトーヨーカ堂と青森中央短期大学の学生の連携による  
地産地消弁当の開発・販売に係る知事表敬について

株式会社イトーヨーカ堂では、青森中央短期大学の学生と連携して、平成24年から毎年、地産地消弁当の開発・販売に取り組んでいます。

11回目を迎える本年は、「青森中央短期大学監修 中短のちゅっぴいおすすめ! 彩りもりもり弁当」を開発し、9月7日(水)~11日(日)にイトーヨーカドー県内4店舗で開催する「青森県フェア」で販売することとなりました。

この弁当のお披露目のため、関係者が下記のとおり知事を表敬訪問しますので、取材してくださるようお願いいたします。

記

1 日 時 令和4年9月7日(水) 11:40~11:55  
※終了後、県庁舎2階南東側スペースにて追加取材をお受けします。

2 場 所 第三応接室

3 表敬者

○株式会社イトーヨーカ堂

北海道・東北ゾーン アシスタントゾーンマネージャー 田島 祐樹 (たじま ゆうき) 氏  
青森店 店長 伊藤 善丈 (いとう よしたけ) 氏  
食品地域東北 (南・北) シニアマーチャンダイザー 平山 喜隆 (ひらやま よしたか) 氏  
食品地域東北 (南・北) ホットデリカ担当マーチャンダイザー 小笠原 和輝 (おがさわら かずき) 氏

○青森中央短期大学

食物栄養学科 講師 浜中 幸美 (はまなか ゆきみ) 氏  
食物栄養学科 助教 白取 敏江 (しらとり としえ) 氏  
同 2年 加澤 樹希 (かざわ じゅき) さん  
同 2年 亀田 実咲 (かめだ みさき) さん  
同 2年 野月 千夏 (のづき ちなつ) さん  
同 2年 福士 怜奈 (ふくし れな) さん  
同 2年 村上 ゆず (むらかみ ゆず) さん

#### 4 「青森中央短期大学監修 中短のちゅっぴいおすすめ！ 彩りもりもり弁当」の概要

株式会社イトーヨーカ堂と青森中央短期大学食物栄養学科の学生は、地元企業の有限会社丸高高橋蒲鉾店の協力を得て、平成24年から毎年、地産地消弁当の開発・販売に取り組んでおり、今年で11回目となります。

青森中央短期大学のマスコットキャラクター「ちゅっぴい」がおすすすめする「彩りもりもり弁当」は、りんごやにんにく、ごぼう、ほたてなどの県産食材を使用し、見た目・量ともお客様に満足いただけるお弁当に仕上げました。価格は、753円（税込み）です。

#### 5 その他

取材の際は、新型コロナウイルス感染症予防対策に御配慮ください。



報道機関提供資料	
担当課	農林水産部 総合販売戦略課
担当者	地産地消グループ GM 原 昌志
電話番号	直通 017-734-9572 内線 5016
報道監	農林水産部 次長（農商工連携推進監）成田 澄人 内線 4967



# 中短のちゅっぴいおすすめ！ 彩りもりもり弁当



発売期間：9/7（水）～9/11（日）

売価：698円（税込753円）

株式会社イトーヨーカ堂と青森中央短期大学食物栄養学科の学生は、地元企業の有限会社丸高高橋蒲鉾店の協力を得て、平成24年から毎年、地産地消弁当の開発・販売に取り組んでおり、今年で11回目となります。

青森中央短期大学のマスコットキャラクター「ちゅっぴい」がおすすめする「彩りもりもり弁当」は、りんごやにんにく、ごぼう、ほたてなどの県産食材を使用し、見た目・量ともお客様に満足いただけるお弁当に仕上げました。

## ■ ご飯類

米はつがるロマン使用

- ③ いろいろご飯  
（枝豆、赤パプリカ、とうもろこし）
- ⑤ 土器ドキご飯  
（栗、いか、舞茸）
- ⑦ ホタテのつけらし  
（酢飯、ほたて、錦糸玉子、桜でんぶ）



## ■ 主菜類

- ① 蒸し豚肉のごま味噌かけ温野菜添え
- ④ いかメンチとひすいバーグ
- ⑥ 鶏のハーブグリルごぼうチップス添え

## ■ 甘味類

- ⑨ りんごリンゴジュース煮

## ■ 副菜類

- ② すき昆布の炒め煮
- ⑧ 切干大根とじゃこのナムル  
芋の黒ニンニクナムル  
（芋はじゃがいも使用）

メニュー名	県産原料
<p>・いろどりご飯 (枝豆、赤パプリカ、とうもろこし)</p>	<p>米・つがるロマン使用</p>
<p>・土器ドキご飯 (栗、いか、舞茸)</p>	<p>米・つがるロマン使用</p>
<p>・ホタテのつけらし (酢飯、ほたて、錦糸玉子、桜でんぶ)</p>	<p>米・つがるロマン使用 ベビー帆立</p>
<p>・蒸し豚肉のごま味噌かけ温野菜添え</p>	
<p>・いかメンチとひすいバーグ</p>	
<p>・鶏のハーブグリルごぼうチップス添え</p>	<p>ごぼう</p>
<p>・すき昆布の炒め煮</p>	
<p>・切干大根とじゃこのナムル 芋の黒ニンニクナムル (芋はじゃがいも使用)</p>	<p>にんにく</p>
<p>・りんごリンゴジュース煮</p>	<p>りんご</p>

これまでの株式会社イトーヨーカ堂及び青森中央短期大学による  
地産地消弁当共同開発状況について

年度	商品名・特徴
平成24年度	<p>【商品名】 <b>青森の味まるごと弁当</b></p> <p>【特徴】</p> <p>○初の地産地消弁当共同開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・陸奥湾産ホタテ使用の炊き込みご飯</li> <li>・青森生姜味噌おでん</li> <li>・県産ながいもの磯辺天ぷら ほか</li> </ul>
平成25年度	<p>【商品名】 ～イトーヨーカ堂×あおもり食命人 青森中央短期大学食物栄養学科～ <b>まるごと青森弁当 2013</b></p> <p>【特徴】</p> <p>○「あおもり食命人」に登録した青森中央短期大学とタイアップ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・けの汁風炊き込みご飯（つがるロマン）</li> <li>・県産ベビーホタテと長いものおつまみ天 ほか</li> </ul>
平成26年度	<p>【商品名】 イトーヨーカ堂×青森中央短期大学 食物栄養学科 <b>まるごと青森弁当 2014</b></p> <p>【特徴】</p> <p>○だしを活用して減塩、健康に配慮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・貝焼き味噌風炊き込みご飯（つがるロマン）</li> <li>・県産ごぼうとりんごのきんぴら ほか</li> </ul>
平成27年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>できるだし弁当</b></p> <p>【特徴】</p> <p>○全てのメニューに「できるだし」使用、塩分控えめ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風ガーリックピラフ（つがるロマン）</li> <li>・県産ごぼうの甘辛炒め ほか</li> </ul>
平成28年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>青森旨いもの弁当</b></p> <p>【特徴】</p> <p>○県産食材使用、栄養バランスに配慮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼飯風の炊き込みご飯（つがるロマン）</li> <li>・県産長いものサラダ</li> <li>・県産長いものとごぼうのすり身揚 ほか</li> </ul>





年度	商品名・特徴
平成29年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>中短生が伝える青森の味！彩り弁当</b></p> <p>【特徴】 ○県産食材使用、栄養バランスに配慮 ・十和田バラ焼きからヒントを得た焼肉いなり ・青天の霹靂使用 ・味噌カレー味グラタンコロッケ ほか</p> 
平成30年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>中短生が伝える青森の味！彩り弁当第二弾</b></p> <p>【特徴】 ○県産食材使用、栄養バランスに配慮 ・洋風炊き込みご飯（つがるロマン） ・源たれナゲット ・帆立の磯辺揚げ ほか</p> 
令和元年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>中短生が伝える味！縄文遺跡群登録応援弁当</b></p> <p>【特徴】 ○県産食材使用、縄文時代に食べていたと思われる食材を学生のアイデアで現代風にアレンジ ・3種類のごはん（発掘ご飯・しらす青菜わかめご飯 くるみ入り雑穀ご飯） ・マンガ肉風（ごぼうとつくね） ・栗入りコロッケ ほか</p> 
令和2年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 <b>中短生発 県民にパワーを！青森を元気にする弁当</b></p> <p>【特徴】 ○地域の方々に「コロナに負けず、見て・食べて元気になっていただきたい」との思いを込めました。 ・3種類のごはん（しょうが風味きのこ炊込みご飯・ハネトめし・カリカリ梅入りじゃこ菜めし） ・カレー風味の豆豆コロッケ ・大根と干し菊の塩昆布和え ほか</p> 

令和3年度

【商品名】

青森中央短期大学監修

祝！産学官コラボ 10 周年選抜よくばり弁当

【特徴】

○開発・販売 10 周年を記念し、『もう一度地域のお客様に食べていただきたい』との思いを込め、過去 10 年間のメニューから、メニューを選抜し仕上げました。

- ・ 3 種類のごはん（くるみ入り雑穀ご飯・ハネトちらし寿司・舞茸炊込みご飯）
- ・ 生姜みそ煮込みおでん
- ・ みずと菊のねぶた漬け和え ほか

