

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。

12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第二弾「食べてぼうけん青森一周つめあわせ弁当」を開発し、9月6日（水）～10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、下記のとおり、関係者が知事を表敬訪問しますので、取材して下さるようお願いいたします。

記

1 知事表敬

- (1) 日時 令和5年9月4日（月）11:40～11:55
※終了後、県庁南棟2階ホールで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	佐藤	嘉昭	(さとう よしあき)	氏
食品地域東北（南・北）シニアマーチャンダイザー	熊倉	道岳	(くまくら みちたけ)	氏
青森店 店長	伊藤	善丈	(いとう よしたけ)	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
食物栄養学科	2年	伊藤	瑞姫	(いとう みずき)	さん
食物栄養学科	2年	川戸道	彩菜	(かわとみち あやな)	さん
食物栄養学科	2年	千田	望結	(ちだ みゆう)	さん
食物栄養学科	2年	中畑	未結	(なかはた みゆ)	さん
食物栄養学科	1年	石井	彩	(いしい あや)	さん
食物栄養学科	1年	佐々木	己緒	(ささき こお)	さん

(4) 内容

株式会社イトーヨーカ堂からの弁当紹介／青森中央短期大学学生によるメニュー紹介／商品試食／歓談／写真撮影

2 地産地消弁当の概要

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12回目となります。

今回は、9つのマスの弁当箱を青森県の地図にみたて、それぞれの地域に関連する食材や料理をアレンジし、青森を一周する食の冒険の旅を味わえるお弁当に仕上がっています。価格は、885円（税込み）です。



報道機関提供資料	
担当課 担当者	農林水産部 総合販売戦略課 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 4966

発売期間：9/6（水）～9/10（日）

売価：820円（税込885円）

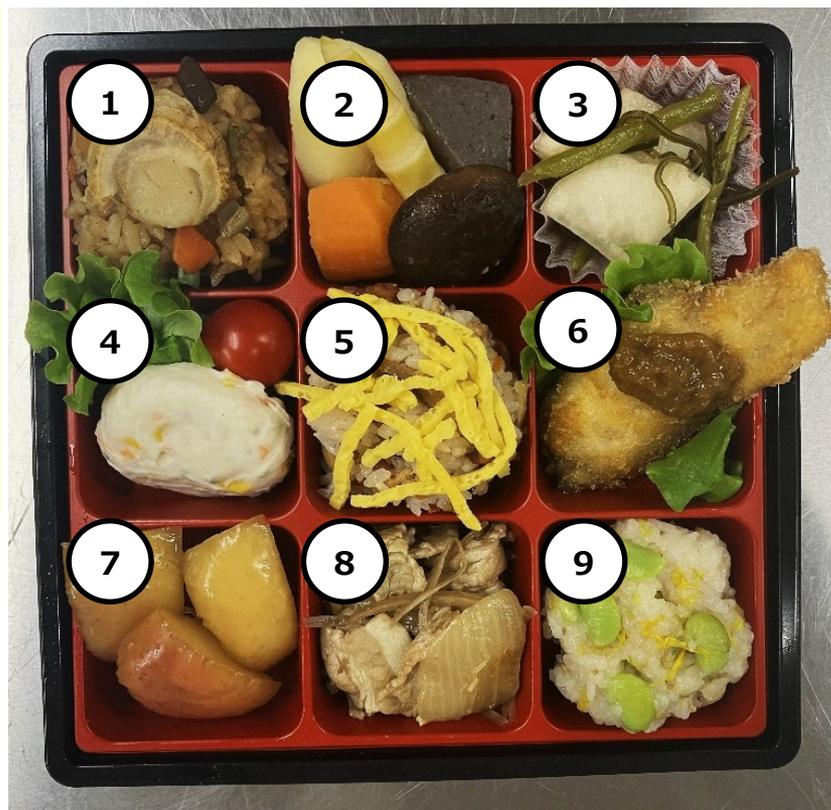
株式会社イトヨーカ堂と青森中央短期大学食物栄養学科の学生は、地元企業の有限会社丸高高橋蒲鉾店の協力を得て、平成24年から毎年、地産地消弁当の開発・販売に取り組んでおり、今年で12回目となります。

今回は、9つのマスの弁当箱を青森県の地図にみたく、それぞれの地域に関連する食材や料理をアレンジし、青森を一周する食の冒険の旅を味わえるお弁当に仕上がっております。

■ ご飯類

米は「まっしぐら」を使用

- ① けの汁風炊き込みご飯
（できるだけ「青森焙煎煮干だし」
使用）
※陸奥湾産帆立トッピング
- ⑤ 甘辛ゲソ入り稻荷風混ぜご飯
- ⑨ 菊と枝豆の混ぜご飯



■ 主菜類

- ② 魚介だしの煮物
（できるだけ「魚介だしパック」使用）
- ④ 彩り蒸しかまぼこ
- ⑥ サバのフライなんばんみそのせ
- ⑧ 豚しゃぶのバラ焼き風

■ 甘味類

- ⑦ 煮りんごのカaramel和え

■ 副菜類

- ③ みずと大根の塩昆布和え

■ 県産原料使用リスト

番号	メニュー名	県産原料
①	けの汁風炊き込みご飯 (帆立トッピング)	米・・・まっしぐら使用 ベビー帆立 ※できるだけ「青森焙煎煮干だし」使用
②	魚介だしの煮物	※できるだけ「魚介だしパック」使用
③	みずと大根の塩昆布和え	みず
④	彩り蒸しかまぼこ	
⑤	甘辛ゲソ入り稲荷風混ぜご飯	米・・・まっしぐら使用
⑥	サバのフライなんばんみそのせ	
⑦	煮りんごのaramel和え	りんご
⑧	豚しゃぶのバラ焼き風	ごぼう
⑨	菊と枝豆の混ぜご飯	米・・・まっしぐら使用

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
地産地消弁当の共同開発について

年度	商品名・特徴
平成24年度	<p>【商品名】 青森の味まるごと弁当</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○初の地産地消弁当共同開発 ・陸奥湾産ホタテ使用の炊き込みご飯 ・青森生姜味噌おでん ・県産ながいもの磯辺天ぷら ほか
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～ まるごと青森弁当 2013</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「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 ・けの汁風炊き込みご飯（つがるロマン） ・県産ベビーホタテと長いものおつまみ天 ほか
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 まるごと青森弁当 2014</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○だしを活用して減塩、健康に配慮 ・貝焼き味噌風炊き込みご飯（つがるロマン） ・県産ごぼうとりんごのきんぴら ほか
平成27年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 できるだし弁当</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○全てのメニューに「できるだし」使用、塩分控えめ ・和風ガーリックピラフ（つがるロマン） ・県産ごぼうの甘辛炒め ほか



年度	商品名・特徴
平成28年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 青森旨いもの弁当</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○県産食材使用、栄養バランスに配慮 ・焼飯風の炊き込みご飯（つがるロマン） ・県産長いものサラダ ・県産長いもとごぼうのすり身揚 ほか
平成29年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 中短生が伝える青森の味！彩り弁当</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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
平成30年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 中短生が伝える青森の味！彩り弁当第二弾</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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
令和元年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 中短生が伝える味！縄文遺跡群登録応援弁当</p> <p>【特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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ィアで現代風アレンジ ・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



年度	商品名・特徴	
令和2年度	<p>【商品名】 青森中央短期大学監修 中短生発 県民にパワーを！青森を元気にする弁当</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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	
令和3年度	<p>【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</p> <p>【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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	
令和4年度	<p>【商品名】 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</p> <p>【特徴】 ○青森の郷土料理、青森を連想する食材や料理、縄文遺跡群を意識した食材などを彩りよく取り入れました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3種類のごはん（彩りご飯、土っ器ドキご飯、ホタテのつけちらし） ・イカメンチとひすいバーグ ・鶏のハーブグリルごぼうチップス添え ほか 	