



株式会社 ポプラ
2011年7月14日

大学生とおむすびを共同開発

～比治山大学短期大学の学生さんが考えたレシピのおむすびを発売～

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、代表取締役社長：目黒真司）は、大塚食品株式会社（本社：大阪府大阪市中央区、代表取締役社長：中井吉人）の協力のもと、比治山大学短期大学部（所在地：広島県広島市、学長：高橋超）の学生さんが考えたレシピのおむすびを2011年7月15日（金）より西日本のポプラグループ約460店で販売します。

この度、比治山大学短期大学部の未来の栄養士を目指す学生を対象におむすびのレシピコンテストを開催し、大塚食品株式会社のマンナンヒカリを使用したおむすび3品を商品化しました。学生さんのアイデアあふれるおむすびをぜひご賞味ください。

ポプラでは「立地にあわせたお店づくり」を推進し、地域のお客様に愛されるコンビニエンスストアを目指していくために、これからも魅力ある商品開発を進めてまいります。

味噌汁風焼おむすびは、広島地区のみの発売となります。（約160店舗）

記

< 発 売 日 > 2011年7月15日（金）

< 商 品 概 要 >



商 品 名： 麻婆風ひき肉おむすび
価 格： 120円
発売エリア： 中国、四国、九州地区 約460店

暑い夏を乗り越えられるような麻婆風ひき肉をおむすびの具材にしました。
ピリ辛の具材で夏の食欲をUPします。



商 品 名： 蒸し鶏と梅のさっぱりおむすび
価 格： 120 円
発売エリア： 中国、四国、九州地区 約 460 店

栄養をとりながらも、梅風味でさっぱりと食べられるので、夏バテで食欲のないときや忙しい方にもおすすめのおむすびです。



商 品 名： 味噌汁風焼おむすび
価 格： 110 円
発売エリア： 広島地区 約 160 店

ご飯を食べていると味噌汁が欲しくなるといふ発想から、同時に味わえるおむすびを作りました。

【本件に関する報道関係者の方々からの問合せ先】

株式会社ポプラ 経営企画室 担当 桂木

TEL： 044-280-2813

FAX： 044-280-1936

以上