

**NEWS RELEASE**

報道関係各位

2012年9月29日  
株式会社ポプラ  
大塚食品株式会社

**ポプラ、大塚食品、  
栄養士・管理栄養士を目指す学生が新商品を共同開発  
「マンナンヒカリ」を使用したおむすび 4 品新発売**

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)と大塚食品株式会社(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長:浦田宏二)は、比治山大学短期大学部(広島県広島市)・福山大学(広島県福山市)・中村学園大学(福岡県福岡市)・くらしき作陽大学(岡山県倉敷市)の学生と共同で、「マンナンヒカリ」を使用したおむすび 4 品を開発しました。株式会社ポプラは、同学生が考案した本商品を、10月2日(火)より中国、四国、九州地区のポプラグループ約460店で順次販売いたします。

本商品は、比治山大学短期大学部・福山大学・中村学園大学・くらしき作陽大学で栄養士・管理栄養士を目指す学生を対象に開催した、おむすびレシピコンテストから誕生した商品です。同コンテストでは、大塚食品株式会社が販売するこんにゃく加工食品「マンナンヒカリ」を使用したおむすびのレシピを募集。各大学で集まったレシピから選ばれた優秀作品の4品を商品化しました。

10月2日(火)より『なす肉味噌おむすび』と『チーズ&バジルおむすび』を、10月23日(火)より『なめ茸チーズおむすび』と『柚子味噌そぼろおむすび』を中国、四国、九州地区のポプラグループで販売いたします。

株式会社ポプラと大塚食品株式会社は、今後も共同開発やコラボレーション企画等でお客様の皆様に満足いただけるような商品開発や取り組みをしてまいります。

**【商品概要】**

- 商 品 名 : 『なす肉味噌おむすび』  
(福山大学 生命工学部生命栄養科学科の学生考案)  
『チーズ&バジルおむすび』  
(比治山大学 短期大学部総合生活デザイン学科の学生考案)  
『なめ茸チーズおむすび』  
(くらしき作陽大学 食文化学部栄養学科の学生考案)  
『柚子味噌そぼろおむすび』  
(中村学園大学 栄養科学部栄養科学科の学生考案)
- 価 格 : 120円(税込)
- 発 売 日 : 2012年10月2日(火)・・・『なす肉味噌おむすび』『チーズ&バジルおむすび』  
2012年10月23日(火)・・・『なめ茸チーズおむすび』『柚子味噌そぼろおむすび』
- 販 売 チャンネル : 中国・四国・九州地区のポプラグループ約460店

## 【商品詳細】



### 『なす肉味噌おむすび』

(考案した学生さんのコメント)

食欲の秋にぴったりのナスと肉味噌が入ったおむすびです。若い人から年配の方まで幅広い年代の皆様に食べてもらいたいです。



### 『チーズ&バジルおむすび』

(考案した学生さんのコメント)

女性の大好きなチーズとバジルのちょっとおしゃれなおむすびです。食欲の秋にぴったり！是非一度食べてみてください。



### 『なめ茸チーズおむすび』

(考案した学生さんのコメント)

なめ茸とチーズの相性は抜群です。誰からも愛され、皆さんのお気に入りのおむすびになればいいなと思っています。



### 『柚子味噌そぼろおむすび』

(考案した学生さんのコメント)

お口に入れた時に柚子の風味がふわっと広がります。男女を問わず多くの皆様に手にとってもらいたいです。

## 【マンナンヒカリ商品概要】

大塚食品株式会社が開発したこんにゃく精粉等を原料にした米粒状の加工食品「マンナンヒカリ」は、洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます。

◆商品サイト: <http://www.mannanhikari.com/>



### 【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社ポプラ 経営企画室 広報担当

TEL: 044-280-2813 FAX: 044-280-1936

大塚食品株式会社 広報担当/堀内・後藤

TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706

### 【マンナンヒカリに関するお客様からのお問い合わせ先】

大塚食品株式会社 お客様相談室

TEL:03-3219-5211 (受付時間:月～金曜日 9:00～17:00\*祝日を除く)