

2017年10月12日
マックスバリュ東海株式会社

旬を迎える食材を積極的に使用 当社の管理栄養士監修惣菜を発売

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県駿東郡長泉町／社長：神尾 啓治）は、10月14日（土）より、健康に配慮した商品として、当社の管理栄養士が監修した惣菜5種類の販売を開始いたしますので、ご案内申し上げます。

健康志向の高まりに合わせ、塩分や炭水化物量の抑制にこだわり、野菜を美味しく摂取していただける商品を提供すべく当社の管理栄養士が監修し商品化いたしました。今回は、今後旬を迎えるきのこやかぶなどを使用した煮物を中心に提案いたします。また、地域密着経営推進の中心的な取り組みとして行う「じもの商品」の積極的な導入の一環として、「大根とさつま揚げの煮物」には、石川蒟蒻株式会社さま（静岡県静岡市）のこんにやくを使用しております。

当社は、今後も多様化するニーズに対応し、健康でより豊かな食の提案を行ってまいります。

【商品概要】 ※写真は盛り付けイメージとなります。



- 商品名：大根とさつま揚げの煮物
- 販売価格：1パック 本体価格198円（税込213円）
- 商品特徴：さつま揚げの旨味を大根にしみ込ませることで、薄味でも奥深い味わいに仕上がっています。



- 商品名：こんにやくのおかず煮
- 販売価格：1パック 本体価格198円（税込213円）
- 商品特徴：エリンギとぶなしめじをこんにやくとともに炒め煮にしました。減塩醤油を使用し、塩分の抑制にこだわりました。ごま油の香りときのこの風味が香る一品です。



- 商品名：鶏肉とトマト煮込
- 販売価格：1パック 本体価格248円（税込267円）
- 商品特徴：トマトの水煮とケチャップを使用し、塩味を抑えて煮込みました。彩りにブロッコリーとパプリカを添えました。パスタのソースにも適した一品です。



■商品名：しらたきの和風煮

■販売価格：1パック 本体価格178円（税込192円）

■商品特徴：白菜、玉ねぎ、椎茸、こんにゃく、豚肉を使用した和風煮です。塩味を抑えても美味しくいただけるよう、すき焼き風の味付けにしました。



■商品名：かぶのかにあんかけ

■販売価格：1パック 本体価格248円（税込267円）

■商品特徴：国産のかぶを出汁で薄味に炊き上げています。あっさりとお召し上がりいただけるよう、蟹のほぐし身を使用した和風のおんをかけた一品です。

【管理栄養士コメント】



総務部 環境・社会貢献
管理栄養士 原田 愛

塩分の摂りすぎや野菜の摂取不足解消の手助けを目的とした惣菜です。厚生労働省が策定している「日本人の食事摂取基準」では、塩分（食塩相当量）摂取の目標値が、男性8g未満、女性7g未満となっています。「平成27年国民栄養・健康調査」における塩分（食塩摂取量）摂取の結果は、男性11g、女性9.2gでした。まだまだ目標には遠い数値であることが現状です。単身世帯の増加、女性の社会進出の進展などにより、惣菜への需要の高まりを感じています。健康に配慮した、美味しい惣菜をこれからも商品化していきます。

【商品展開概要】

販売店舗：マックスバリュ、マックスバリュエクスプレス（※一部店舗を除く）、キミサワ、グラッテ、ザ・コンボの計93店舗（発売開始日予定）※店舗により取扱いの種類は異なります。

販売開始日：2017年10月14日（土）

【お問い合わせ先】広報室 長谷川 TEL 055-999-3125