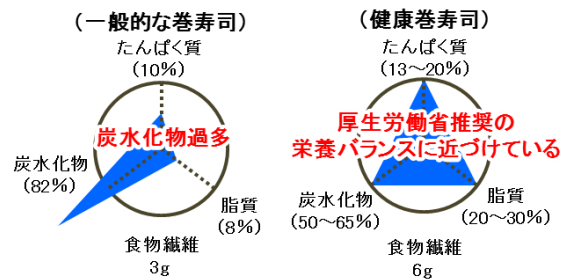


## 川崎医療福祉大学監修のもと 「健康を考えた巻寿司の具材」が誕生しました 2020年2月発売(予定)

株式会社あじかん（社長：足利 恵一 本社：広島市西区）は、岡山県倉敷市 川崎医療福祉大学 医療技術学部臨床栄養学科 藤澤准教授監修のもと「健康を考えた巻寿司の具材」の開発を進め、この度、採用先のスーパーマーケットチェーン等での供給を開始いたします。

### 【健康を考えた巻寿司の特徴】

使用のご飯の量を減らすことで、炭水化物の割合を日本人の食事摂取基準の目標値まで下げ（80%→50～65%）、不足していたたんぱく質や脂質などを玉子焼に増やすことで、バランスを整えています。



### ■ 商品概要および商品

冷凍厚焼玉子 タテ 8 カット 500g(MCT 入)	(内容量) 500g
	(賞味期限) 180日 冷凍(-18℃以下)
	(特徴) 玉子焼に必須アミノ酸がバランスよく含まれる大豆たんぱく質、エネルギーになりやすい中鎖脂肪酸を使用
糖質・塩分調整 味付干瓢 500g	(内容量) 500g(調整液含む)
	(賞味期限) 180日 冷蔵(10℃以下)
	(特徴) 使用する砂糖・塩の量を調整し、糖質、塩分の量を抑えたやさしい味付けとしております
糖質・塩分調整 味付椎茸 500g	(内容量) 500g(調整液含む)
	(賞味期限) 180日 冷蔵(10℃以下)
	(特徴) 使用する砂糖・塩の量を調整し、糖質、塩分の量を抑えたやさしい味付けとしております



《本報道に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん 総務部 (担当:鎌田)

【TEL】 082-277-7010

《本商品に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん 研究部 (担当:小林)

【TEL】 082-277-6044