



アズナスのお弁当で「おいしく元気に疲労回復！」 ～ 一般公募のアイデアレシピを商品化 ～

株式会社阪急リテールズ（本社：大阪市北区／代表取締役社長 中川 喜博）は、阪急阪神沿線を中心に展開するコンビニエンスストア「アズナス」「アズナスエクスプレス」各店で、11月29日（火）より「抗疲労・癒し」をコンセプトにしたお弁当・惣菜を販売します。

大阪市と大阪産業創造館が主催する「『おいしく元気に疲労回復！』レシピ開発プロジェクト」で一般公募したアイデアレシピを使用し、お弁当・惣菜を開発し商品化しました。コンビニエンスストアならではの手軽さで、みなさまの「疲れを溜めない生活」をサポートします。

現在もメーカーと共同で商品開発をすすめており、第二弾のお弁当やおにぎり、またデザートなども順次発売する予定です。

■ 『おいしく元気に疲労回復！』レシピ開発プロジェクト

大阪市・（財）大阪市都市型産業振興センター（大阪産業創造館）が主催し、疲労回復を目的とした企業の商品開発や、消費者の方々に疲労回復、抗疲労をキーワードとした分野の情報に関心を持ってもらうことを目指すプロジェクト。疲労の予防・回復に効果的な栄養素を含む指定食材（鶏むね肉、じゃがいも、ピーマン、にがうり、アボカドなど計12種の食材の中から1品）を使ったレシピを一般公募（2011年8月10日～9月2日）。10月に研究者や有識者が審査を行った結果、応募総数274件の中からグランプリを含む入賞作品80点が決定しました。

今回は、この公募したレシピをもとに、アズナス、アズナスエクスプレスの他、阪急、阪神百貨店でもお弁当を商品化し、販売を行います。



■ 商品情報

①商品名：くるり巻&チキン煮込アボデミソース弁当 価格：390円

主菜は主菜部門のグランプリ受賞レシピ、副菜と主食は各部門応募レシピから引用。



主菜（左側）は、鶏むね肉の煮込にデミグラスソースとアボカドソースをかけ海老をトッピング。副菜（右側）は、にがうり入りコロッケとマカロニサラダ。主食（中央）は、鶏むね肉の黒ゴマから揚げとアボカドソースをご飯で巻き上げた「くるり巻き」です。

使用食材：鶏むね肉、アボカド、にがうり

■ 商品情報(続)

②商品名:スタミナチャーハンおにぎり 価格:130 円

主食部門の応募レシピから引用し、アズナスで売れ筋のおにぎりに的を絞り商品開発。



抗疲労食材の豚肉と彩りの良いミックスベジタブルを混ぜ込み香ばしく炒めた炒飯おにぎり。味付けはオリジナルの炒飯ベースを使用しました。

使用食材：豚肉

③商品名:鶏肉とポテト&ピーマンのピリ辛マヨサラダ 価格:298 円

副菜部門の入賞レシピを引用し、アズナス向けに商品開発。



レタス、グリーンリーフ、水菜をベースに、シャキシャキ感のある「千切りポテトとピーマンのマヨネーズ和え」と「鶏むね肉のポン酢和え」を盛り付けました。シャキシャキ感が特徴のサラダです。マヨネーズを別添。

使用食材：じゃがいも、ピーマン、鶏むね肉

④商品名:ささみ肉とオクラのピリ辛マヨ和えサラダ 価格:298 円

副菜部門の応募レシピを引用し、アズナス向けに商品開発。



レタス、キャベツ、グリーンリーフをベースに、「鶏ささみ肉とオクラのマヨマスタード和え」とプチトマト、黄色パプリカを盛り付けました。オクラのネバネバ食感が特徴のサラダです。和風ドレッシングを別添。

使用食材：鶏ささみ肉

※上記の商品①～④に共通

販売期間：2011年11月29日(火)～約3週間

販売店舗：アズナス 34 店舗、アズナスエクスプレス 23 店舗 計 57 店舗。

(※店舗によっては一部取り扱いのない商品があります)

【ニュースリリース配布先】

青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、大阪商工記者会、関西レジャー記者クラブ

本件に関するお問い合わせ先

阪急電鉄株式会社 流通事業本部
流通統括部 TEL：06-6373-5617

株式会社阪急リテールズ
第二事業部 TEL：06-6373-5366

※ 記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。

※ 価格はすべて税込みです。