

仙台白百合女子大学×ヨークベニマル 共同開発商品
『びんちょうまぐろ 炊き込みご飯の素』
『宮城県産サーモンのヨーグルトソース』
12月21日(土)より宮城県、山形県の店舗で発売

株式会社ヨークベニマル(福島県郡山市、代表取締役社長:大高耕一路)は、仙台白百合女子大学(宮城県仙台市、学長:加藤美紀様)との共同開発商品『びんちょうまぐろ 炊き込みご飯の素』、『宮城県産サーモンのヨーグルトソース』を、宮城県・山形県内のヨークベニマルにて12月21日(土)より発売いたします。

普段から魚を召し上がらない若年層の方や、魚が苦手な方にもおすすめできるよう、仙台白百合女子大学 健康栄養学科 矢島ゼミに属する学生さんがレシピを考案し、メーカーの皆さまも交え試食を重ねながら、味の調整を行って完成した商品です。

今後も地域のよりよい食材を取り入れた商品をお客様の食卓にお届けし、地域の活性化や生産者の皆さまを応援できるよう努めてまいります。

『びんちょうまぐろ 炊き込みご飯の素』

【商品の概要】

- ◇発売日:2024年12月21日(土)から発売
- ◇発売店舗:宮城県63店、山形県内22店
- ◇価格:398円(税込429円)
- ◇保存方法:冷凍
- ◇調理方法:本品を流水解凍し、炊飯器に米と一緒に入れ、通常炊飯で約50分です。
- ◇重量:205g(米2合用)
- ◇特長:宮城県産のびんちょうまぐろを使用し、宮城県内の加工場で製品化しました。季節の野菜など5種を加え、彩りもよく栄養バランスのとれた一品に仕上げました。



『宮城県産サーモンのヨーグルトソース』

【商品の概要】

◇発売日:2024年12月21日(土)から発売

◇発売店舗:宮城県63店、山形県内22店

◇価格:100gあたり398円(税込429円)

◇保存方法:冷蔵

◇調理方法:生食用

◇特長:宮城県産のサーモンを使用し、宮城県内の加工場で製品化しました。サーモンにパプリカ、ヨーグルト風味のソースをあわせました。また、オリーブオイル・にんにく・食塩・醸造酢・黒こしょうを加え、味のバランスを整えました。生食はもちろん、加熱して「ブルスケッタ」等の調理にアレンジもできる逸品です。

