

タニタとローソンのコラボレーション弁当第2弾 栄養バランスの良い「鶏肉と大豆のまろやかキーマカレー」発売

2012年11月6日

このたび、株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）と株式会社ローソン（本社：東京都品川区大崎1-11-2、社長・新浪 剛史）がコラボレーションした栄養バランスの良い「鶏肉と大豆のまろやかキーマカレー」（580円：税込）を全国のローソン、ナチュラルローソン（9,763店舗/2012年9月末現在/ローソンストア100除く）にて販売いたします。

今回発売するタニタとのコラボレーション弁当第2弾は、キーマカレーです。高カロリーになりがちなカレーを、タニタ社員食堂のレシピコンセプトに基づき、カロリーは500kcal以下に、塩分は3g以下に抑え、野菜豊富な栄養バランスの良いメニューに仕上げました。

「鶏肉と大豆のまろやかキーマカレー」(580円：税込)
480kcal 食塩相当量1.7g、野菜使用量(加熱前)約147g

1日の野菜摂取目安量の1/3以上の野菜が摂れるキーマカレーです。

カレーソースにトマトペーストを加えることでカロリーを抑えながら、コクと旨みをきかせています。大きめにカットしたにんじん、かぼちゃ、ブロッコリー、食感が楽しめるコーンや大豆、さらに食物繊維の豊富なきのこを盛りつけ、満腹感を得やすくしています。五穀米のほか、脂身の少ない鶏挽肉とクラッシュした大豆を混ぜ込むことで、動物性・植物性の良質なたんぱく質を摂取できるようにするなど、たっぷりの野菜とともに栄養バランスのとれたカレーに仕上げました。



ローソンは2011年2月より、タニタ社員食堂の「栄養バランスに配慮しつつ野菜をたっぷり使い、カロリーと塩分を抑える」というコンセプトをもとに、タニタとコラボレーションした商品を「ナチュラルローソン」で販売してきました。多くの女性のお客様から好評いただき、2012年9月より、全国のローソン店舗でも販売を開始。その第1弾の「バーベキューチキンと七穀ご飯」(590円：税込)は、コンビニ弁当の中では高価格帯にもかかわらず、身体を気遣う30代以上の男性のお客様からも好評いただき、予定していた35万食をわずか3週間で完売いたしました。