



しあわせ信州

長野県(健康福祉部)プレスリリース 平成 27 年(2015 年)5月8日

お待たせしました

「信州ACE弁当」第2弾 発売!

～セブン-イレブン・ジャパンと長野県との共同企画～



昨年 11 月から約 2 ヶ月間、県内で販売され好評だった「信州 ACE 弁当」の第 2 弾が県内セブン-イレブン全店 (431 店) で販売されます。

塩分や野菜の量など、健康に配慮するとともに、前回以上に長野県産の食材や郷土食を取り入れ、信州らしさや季節感が感じられるように工夫したお弁当になっています。

信州ACE弁当

長野県限定販売

信州産アスパラと

人参の肉巻き

(梅肉と辛子マヨネーズ添え)

⇒信州産アスパラと人参をひとつずつ手作りで肉巻きに。第 1 弾の好評メニューを春夏バージョンに

五目玉子焼き

⇒今話題の粉豆腐 (凍り豆腐の粉末) を加えたふわふわ食感の玉子焼き

鶏肉と野菜のトマト煮

⇒信州産トマトピューレやきのこを使用



長野県産米のご飯

⇒カリカリ梅と野沢菜昆布をのせて

ニラせんべい

⇒隠し味に信州味噌と牛乳を加えてふんわり仕上げた、信州の郷土食

煮物 (えのき氷だし)

⇒「おいしい信州ふーど (風土)」の凍り豆腐入り

販売開始日: 平成 27 年 5 月 12 日 (火)

販売価格: 580 円 (税込)

「信州 ACE 弁当」のおすすめポイント

- 野菜の使用量 **約 200g** (1 日の目標は 350g 以上)
- 食塩相当量 **2.5g** (1 食の目標は 3g 未満)
- エネルギー **603kcal** (1 食の目安は 500~700kcal 程度)
- アスパラ、トマトピューレなど長野県産の季節の食材や彩りに配慮
- 煮物や玉子焼きには「おいしい信州ふーど (風土)」の「凍り豆腐」を使い、郷土食の「ニラせんべい」も加え、信州らしさにもこだわり

【県産食材】

米、アスパラ、えのきだけ、しめじ、トマトピューレ、凍り豆腐、粉豆腐、えのき氷、信州味噌

しあわせ信州創造プラン (長野県総合 5 か年計画) 推進中



信州ACE(エース)プロジェクト

Action [体を動かす]

heck [健診を受ける]

at [健康に食べる]

世界で一番(ACE)の健康長寿を目指しましょう

健康福祉部健康増進課 食育・栄養係
(課長) 吉沢 正 (担当) 小林 秀子
電話: 026-235-7116(直通)

026-232-0111(内線 2668)

FAX: 026-235-7170

E-mail kenko-zoshin@pref.nagano.lg.jp