

コンビニで手軽に 焼き豚玉子飯・三津浜焼き

松山東雲短大生×ローソン

松山東雲短大（松山市）の学生グループ「しののめベジガール」が、コンビニ大手ローソン（東京）と共同開発したおにぎりと総菜が28日、県内のローソン約200店舗（四国中央市を除く）で発売された。

「しののめベジガール」は食物栄養学科2年生のゼ

ミの一環で、野菜を使ったメニューを開発している。

今回は、メンバー14人が考えた75点から、焼き豚玉子飯をおにぎりにした「味付海苔（のり）手巻 焼豚玉子飯風」（149円）と、野菜をたっぷり食べられる「三津浜焼き推進プロジェクト監修 三津浜焼き」（4

51円）を商品化。商品仕様からパッケージデザインまで共同開発した。おにぎりは、焼き豚と卵

黄ソース、甘めのしょうゆだれを合わせて具にし、味付けのりで巻いた。総菜は三津浜焼きの特徴であるち

くわを使い、酸味のあるソース焼きそばとふくら焼き上げた生地を合わせた。28日は野菜の帽子をかぶったベジガールが、店頭で商品をPR。ローソンでアルバイトもしているメニュー発案者の尾中しずくさん（20

は「野菜を取れて愛媛らしい」当地名物を意識して考案した。三津浜焼きは1日に必要な野菜の2分の1が取れ、おにぎりは香辛料を控えているので子どもから高齢者まで楽しめる」とアピールした。（中鋪晴子）



ローソンと共同で商品開発したおにぎりと総菜をアピールする「しののめベジガール」＝28日午後、松山市桑原3丁目