

春の弁当華やか

桜の聖母
短大生 いちいと共同開発

福島市の桜の聖母短大食物栄養専攻1年の学生は、いちい（本社・福島市）と共同で「春のコラボ弁当」を開発した。4月1日から、いちい各店で販売する。

新国千莉さん、遠藤万瞳子さんが「楽しみ2倍パスタランチ」、

円谷美範さん、夙戸沙紀さんが「春のまごわ・や・さ・し・い弁当」をそれぞれ考案した。いちいのバイヤーが審査して商品化した。パスタランチはアスパラガスとベーコンを使ったパスタ、唐揚げが入っている。タマネギドレッシングをパス

春のコラボ弁当をPRする(左から)夙戸さん、遠藤さん、円谷さん



タにかけたり、唐揚げにつけたりすると違った味わいを楽しめる。

価格は税込み538円。
まごわやさしい弁当

にはマイタケとタケノコのご飯、イワシのハンバーグ、菜の花のゴマあえなど春の食材がふんだんに使われている。税込み646円。

福島市のいちいフォーズマーケットでは28日から先行販売している。

遠藤さんは「春の行楽のお供にぴったり」、円谷さんと夙戸さんは「健康を意識したバランスの良い弁当」とPRした。