



ドンキホーテ HLDGS

ユニ株式会社

2019年1月15日

**産学連携！食育レシピコンテスト最優秀賞受賞  
名古屋女子大学の学生監修「鯖と豆乳のほっこり丼」  
アピタ・ピアゴ76店舗にて発売**

ユニ株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役会長：大原孝治）は、名古屋女子大学の学生が監修した「鯖と豆乳のほっこり丼」を2019年1月16日（水）より、中京地区を中心としたアピタ・ピアゴ76店舗にて期間限定で発売します。

当商品は、名古屋女子大学家政学部食物栄養学科の学生が『受験生応援！！頭にも体にも良い丼』をテーマに考案し、『食育レシピコンテスト\*』で最優秀賞に選ばれたものを当社が商品化しました。今話題の脳や神経の機能を助け、脳を活性化させる働きがあると言われていた成分のDHAやビタミンEが豊富な鯖、カルシウムやレシチンが豊富な有機豆乳を使用し、受験生にお勧めの栄養素が揃った丼です。消化が良く優しい味付けで、受験生にほっこりして欲しいという願いが詰まっています。

ユニは今後も、産学連携による学生の若い感覚と柔軟な発想を生かした商品開発に取り組み、食の販売拡大を図ってまいります。

※朝日新聞社主催で2018年12月2日に開催されました。

#### 《商品概要》

- |       |   |
|-------|---|
| ■商品名  | 鯖と豆乳のほっこり丼  |
| ■販売店舗 | 中京地区を中心としたアピタ・ピアゴ76店舗   |
| ■価格   | 398円（税込430円）  |
| ■販売期間 | 2019年1月16日（水）～2月中旬  |
| ■商品特長 | <ul style="list-style-type: none"><li>・DHAやビタミンEが豊富な鯖、カルシウムやレシチンが豊富な有機豆乳を使用しています。</li><li>・白米と玄米を合わせ、食物繊維をアップし噛み応えが出るように工夫しました。</li><li>・鯖を有機豆乳ととろける味噌で煮込むことで臭みが取れ、優しい味付けになっています。</li></ul> |

