

商品概要		
【とれたて膳】 「豚しゃぶ弁当」	10月2日(火) 530円(税込) 全国の am/pm 店舗 411kcal	
【とれたて膳】 「さば味噌煮弁当」	10月23日(火) 530円(税込) 全国の am/pm 店舗 574kcal	
【とれたて膳】 「豆腐ハンバーグ弁当」	11月20日(火) 530円(税込) 全国の am/pm 店舗 525kcal	
<p>ビタミンBの豊富な豚肉を、しゃぶしゃぶ仕立てにしたヘルシーなお弁当。押し麦を使用したごはんは、よりしっかりとした咀嚼を促します。副菜には水菜・人参・キャベツ・えのき茸・かぼちゃ煮物そぼろ餡かけ・ほうれん草湯葉和えと野菜をたっぷり使用しました。</p> <p>健康に良い不飽和脂肪酸が豊富なヘルシーフィッシュ『さば』の味噌煮を中心にしたお弁当。副菜の野菜の煮物は、薄味でも味がよく染みている、味わい深い仕立てとなっています。ご飯には押し麦を使用しました。</p> <p>豆腐ハンバーグを中心にした、素材の風味を生かした味付けのお弁当です。畑の肉といわれる大豆は、良質の高植物性たんぱく質が豊富。青発芽玄米を使用したご飯と、カロチンを含む野菜がたくさん入って、彩りも豊かです。</p>		

商品概要

カテゴリー	発売日	商品名	価格(税込)	発売エリア
とれたて膳	10月2日(火)	カジキのトマトソース弁当	530円	全国
	12月11日(火)	バンバンジー弁当	530円	全国

参考資料

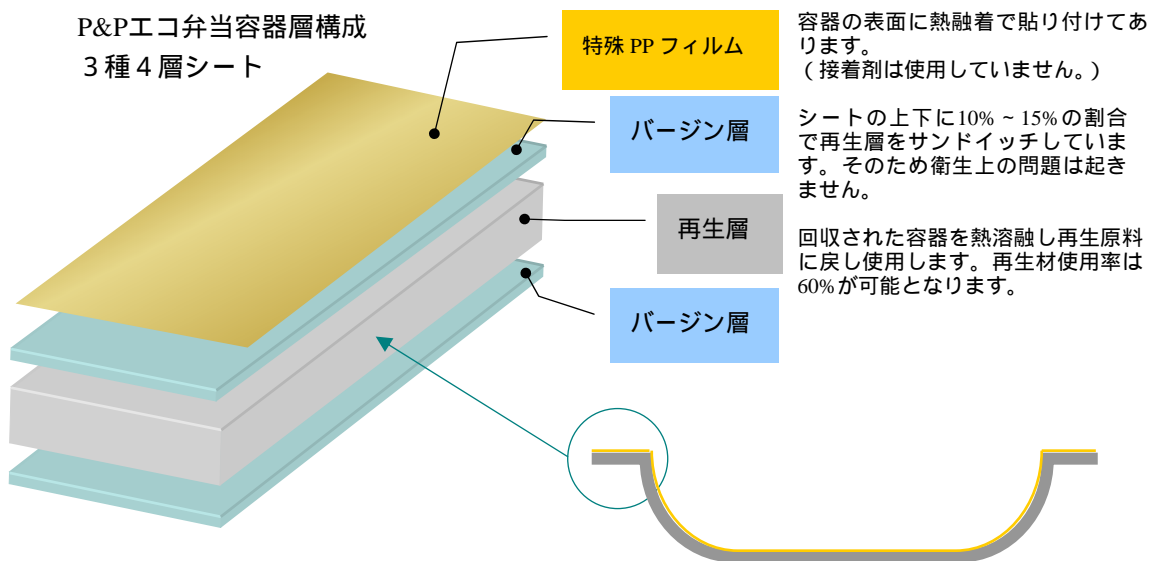
工藤 一彦(医学博士)

信州大学医学部卒。産業研究医学財団 溜池山王クリニック・アークヒルズクリニック医学博士。その他、順天堂大学循環器内科 助手、市立船橋医療センター 内科副部長、防衛医科大学校 第三内科講師、女子栄養大学教授(臨床生理学)など様々な分野で医学を伝える。本年4月より、「カラダにキブんにイイコトクラブ」の『健康の達人』として、当社商品開発等に参加。



“ P & Pエコ弁当容器 ” について

P&P エコ弁当容器の特徴は、
弁当容器のシート層に再生原料を使用しておりますので、
石油資源の保護と環境保全に役立っております。



「カラダにキブンにイイコトクラブ」概要 (URL <http://www.karadatokibun.com>)

発足日:2007年4月10日(火)

活動内容:

カラダ(健康)にイイコト

近年のライフスタイルの多様化に伴い、食における環境も変化しております。am/pmでは、“食と生活”を改めて考え、お客様にとって身近な存在であるコンビニエンスストアとしてお手伝いをしていくことが社会的使命であると考えます。

そこでam/pmでは、今後「カラダにキブンにイイコトクラブ」を通じて、おとなの食育をテーマに据えた、おいしく、カラダのことを考えた商品を開発いたします。

キブン(環境)にイイコト

am/pmでは、1997年に小売業で世界初となるISO14001認証を取得し、また、am/pmリサイクルシステム、冷凍保存で廃棄の少ないとれたてキッチンの開発など、これまでも環境に対して様々な角度から取組んで参りました。今後は「カラダにキブンにイイコトクラブ」を通じて、オピニオン・キャラクターの方々の協力の下、まずは「誰でもできる小さな取り組み」から、後々は「企業として取り組むべき活動」まで、随時発信して参ります。