

## ご飯減らし具材4割増量 健康配慮の巻きずし開発

川崎医療福祉大が監修し、開発した「健康を考えた巻寿司」



川崎医療福祉大(倉敷市松島)は、業務用食品メーカー・あじかん(広島市)と共同で、健康に配慮した巻きずしを開発した。具材の栄養バランスを国の推奨基準に近づけたのが特徴という。

監修した同大臨床栄養学科によると、一般的な市販品に比べ、ご飯(炭水化物)の量を3割減らし、かんぴょうやシタケ、卵焼きなどの具材を約4割増やした。卵焼きにはエネルギーの燃焼効果が高いとされる中鎖脂肪酸油を使用。炭水化物とタンパク質、脂質については、国が示

### 川崎医福大など 来月から販売

した一日の食事摂取基準の目標値を満たしているという。

「健康を考えた巻寿司」の商品名で、2月10日から食品スーパー・山陽マルナカ全店の店頭に並ぶ予定。価格は税抜き598円。節分に合わせ、同1〜3日には穴子が入った縁起物の恵方巻き(1本同980円)が限定販売される。

同学科の藤沢早美准教授は「国が推奨する栄養バランスを重視した巻きずしは珍しい。健康寿命の延伸に役立ててほしい」と話す。

(山内悠記子)