



新潟県立大学、イオンリテール(株)、そして新潟市は、「栄養士を目指す学生が考案した『全部盛り弁当』(第3弾)」の販売を開始します。

この取り組みは、主食・主菜・副菜のそろったお弁当により市民の健康意識を高め、食育の重要性を伝えることを目的としており、産学官連携の成果として、学生が学んだ知識と企業の商品づくりのプロセスを通じ、地域社会にも貢献することが期待されます。

2月8日(日)には販売イベントも行いますので、取材及び広報にご協力くださいますようお願いいたします。

#### (1)販売商品

##### 野菜が摂れるキンパ風弁当



キンパ風海苔巻きとおかずを組み合わせ、満足感たっぷり！

##### 彩り野菜の6升弁当



色とりどりのおかずで、見た目から楽しめる！

(2)販売期間 令和8年1月21日(水)～2月24日(火)

(3)販売店舗 新潟県内イオン・イオンスタイル・清水フードセンター 計41 店舗

(4)販売価格 537.84 円(税込)

#### (5)販売イベント

日 時： 令和8年2月8日(日) 11時～13時(予定)

会 場： イオンスタイル新潟亀田インター 1 階  
(江南区下早通柳田 1 丁目 1 番 1 号)

内 容： 学生が店頭でお弁当の PR を行います

取組み内容はこちら↓



取材等にご協力いただける場合は下記までご連絡ください。

新潟市食と花の推進課 担当:春川、遠藤 電話:025-226-1802(直通)

FAX:025-226-0021 mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp

## 取 材 申 込 書

新潟市食と花の推進課 食育・食文化担当行き

FAX : 025-226-0021

※取材いただける場合は、必要事項をご記入の上、**2月6日（金）午後2時まで**に  
メールまたは FAX にてお申込みください。

御社名 : \_\_\_\_\_

御芳名 : \_\_\_\_\_

参加人数 : \_\_\_\_\_ 名（本人含む）

撮影の有無 : 無 ・ 有 （スチール・ムービー）

電話番号 : \_\_\_\_\_

FAX 番号 : \_\_\_\_\_



新潟県立大学 ×



イオンリテール(株) ×



新潟市

プレゼントが  
当たる!  
アンケート  
実施中!

----- 未来の栄養士が考えた -----

# 全部!

# 盛り弁当

授業で学んだ知識

イオンで学んだ商品づくりのプロセス

商品化までのアイデア

栄養士を目指す学生の想い

おいしさと栄養バランス

この全部を盛り込んだお弁当です!

仕事や子育てで毎日忙しい  
あなたに食べてほしい

ひとつで主食・主菜・副菜が  
そろうお弁当



## 野菜が摂れる キンパ風弁当

**Point!** キンパ風海苔巻きとおかずを組み合わせ、  
満足感たっぷり!

537.84円 (税込)



## 彩り野菜の ます 6升弁当

**Point!** 色とりどりのおかずで、  
見た目から楽しめる!

537.84円 (税込)



アンケートのご協力をお願いいたします

お弁当購入後、アンケートに回答すると  
プレゼントが当たる!

実施期間

令和8年1月21日(水)~2月24日(火)

※掲載内容は予告なく変更となる場合があります



# お弁当完成までの道のり

## 健康課題や商品開発についての特別講義



どんな健康課題があるの？

今売れているお弁当は？

市役所職員・イオンリテール株式会社  
食品部の方から学びました

お弁当を  
開発するプロセス

## グループごとに弁当案をプレゼン



新しさ×自分たちらしさを  
詰め込んだ  
お弁当のプレゼン！



たくさんの方に  
手に取ってもらえるように、  
彩りにもこだわりました！

## 弁当考案・試作

野菜がたくさん  
とれるようにしたい！



「おいしさ」も  
「栄養バランス」も  
かなえない！



何度も試作を  
行いました



お弁当を届けたい世代を  
イメージしながら、  
考案しました

## 私たちが考えました！

食べることを楽しみながら  
「主食・主菜・副菜をそろえて食べる」に  
つながたいという思いで  
考案しました！



栄養士を目指して日々勉強しています！

新潟県立大学健康栄養学科3年生

## この取り組みについて

新潟市が食育の取り組みの一環として、イオンリテール株式会社、新潟県立大学健康栄養学科3年生と産学官連携し、お弁当考案を通して、バランスの良い食事や野菜の摂取など、食育や健康への意識が高まることを目指し、企画したものです。

新潟市ホームページでこの取り組みの概要、商品化には至らなかった学生レシピなどを紹介しています。

