

# 埼玉大学コラボ



埼玉大学教育学部の学生が考案したレシピをもとに  
お弁当を開発しました!



前列:お弁当の開発に携わった埼玉大学の学生の皆さん

後列:エキュート大宮担当神部、イーションベジプラス渡代店長



## 【イーション ベジプラス】

トマトクリーム  
の焼ペンネと  
ベジDELIの彩りアソート

～埼玉県産トマトベリーを添えて～

1,188円(税込) (本体価格1,100円)

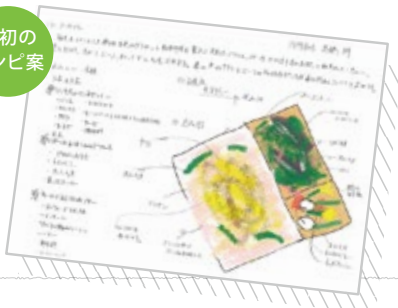
小海老と菜の花を添えたトマトクリームソースの焼ペンネに、野菜を豊富に使用したお惣菜を盛り込んだ彩り豊かなプレートです。

埼玉県産の希少価値の高いトマトベリーもお楽しみ頂けます。

販売期間:2018年4月中旬まで販売予定

# お弁当ができるまで

当初の  
レシピ案



暖かく晴れ晴れとした春らしさをイメージして  
彩り豊かなお弁当を考えました。野菜を使った暖かな  
色味のペンネグラタンと低脂肪高タンパクなチキンソテー、  
ヨーロッパ野菜のピーツを添えた食べごたえのある  
メインに、緑の香るジェノパソースなどの野菜を生かした  
副菜を加えて、美味しさ可愛さの詰まった  
洋風のお弁当ができました。見た目も華やかで、  
ボリューム満点なお弁当をご賞味下さい！

レシピの原案を考案した  
教育学部4年の高橋さん(左)、  
河口さん(右)



お弁当を開発した  
イーションベジプラスの渡代店長



当店のお弁当にはご飯が  
入っているのが当たり前。  
しかし、今回学生さんの  
考案した商品は焼きペンネ  
を主食にした新感覚の

お弁当です。今までにない新しいイーションの世界観を  
感じて頂ける一品になりました。たくさんの野菜を盛り込む  
ため、製造オペレーションの工夫が必要で苦労しましたが、  
学生さんのイメージした彩り豊かな商品に仕上がりました。

エキュート大宮とJR東日本大宮支社は、2017年4月から  
埼玉大学教育学部家政教育講座食品学研究室(上野 茂昭准教授)と  
埼玉県産の食材を使用した地産地消の取り組みをスタートしました。  
2017年9月には2種類のお弁当を発売(11月で販売終了)。  
発売初日には、レシピの原案を考案した埼玉大学学生の皆さんが  
店頭で告知を行うなど、協力して地域食材の魅力のアピールをしています。



<エキュート大宮 ご利用上のおお願い> ◎他駅から列車にて乗車のうえ、エキュート大宮の改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 大宮駅を区間に含んだ乗車券類をご購入下さい。◎改札外からエキュート大宮の改札内店舗をご利用の場合は、JR東日本 大宮駅を区間に含んだ乗車券類または入場券(140円)をお買い求めのうえ、ご入場ください。なお、Suica等の交通系ICカードおよび定期券は、入場券としてご利用いただけません。◎入場券の使用期限は発売時刻から2時間以内となっております。2時間を越えた場合は、2時間ごとに入場料金が加算されます。◎駅をご利用になるお客さまを対象に造られた商業施設であるため、駐車場はご用意しておりません。近隣駐車場との提携割引サービスもっておりますので、ご了承ください。  
※写真はイメージです。掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて税込みです。※商品の内容・形状・販売期間が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。※数量限定の商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※アレルギー物質を含む商品につきましては、各ショップのキャストまでお問い合わせください。※食器類は商品には含まれません。※アルコール使用についてアルコール使用量は、各ショップにお問い合わせください。※未成年者の飲酒は法律により禁じられています。アルコールのご購入・ご注文は、20歳以上のお客さまに限りお受けいたします。