NEWS RELEASE　　JA全農岐阜

２０２６年１１月９日

報道関係　各位

全国農業協同組合連合会岐阜県本部
（ＪＡ全農岐阜）

東海学院大学とマックスバリュ東海が共同開発
各務原にんじんを使った『九代目生彩弁当』各務原市長へ完成報告
－マックスバリュ東海社長も出席－

岐阜県特産の各務原にんじんの規格外品をふんだんに使用した『九代目生彩弁当』が完成しました！東海学院大学とマックスバリュ東海が共同で開発したこの弁当は、医療栄養学科の学生たちがメニューを考案し、プレゼンテーションを行いました。マックスバリュ東海(株)と何度も試食・検討を繰り返して完成させた、アイデアと情熱を詰め込んだ一品です。商品の発売を控え、各務原市長へ完成報告と試食会を開催します。当日は、マックスバリュ東海株式会社の作道 政昭代表取締役社長 兼 社長執行役員も出席し、産学連携による取り組みや商品への思いを伝えます。

５月に販売した八代目弁当は２８，８４５食を販売した人気シリーズです。不揃いな形などの理由で規格外となるにんじんを活用することから、地域資源の有効活用と食品ロス削減にも貢献しています。「七代目生彩弁当」が「第２回みどりの食料システム戦略学生チャレンジ」で農林水産大臣賞を受賞し、今回も学生たちの創意工夫が光るメニューが期待できます。学生たちが創意工夫を凝らして開発したメニューを、実際に試食していただける貴重な機会です。

七代目生彩弁当 各務原市長へ完成報告

◆日　　時：令和８年１１月２０日（金）１１：００～１１：４５
◆場　　所：各務原市市役所　１階　市民交流スペース
　　岐阜県各務原市那加桜町１丁目６９
◆スケジュール：11：00　開会
　　11：02　ＪＡ全農岐阜あいさつ
　　11：05　マックスバリュ東海株式会社あいさつ
　　11：10　東海学院大学学生より商品説明・開発経緯紹介
　　11：15　市長・関係者試食　学生より商品説明
　　11：30　市長あいさつ
　　11：35　記念撮影
◆出　席　者：各務原市　浅野 健司 市長
　　ＪＡ全農岐阜　林　政和 副本部長
　　マックスバリュ東海株式会社　作道 政昭　代表取締役社長 兼 社長執行役員
　　東海学院大学　副学長　國枝　徹朗、医療栄養学科学生　７名

【お問い合わせ】
JA 全農岐阜　担当：園芸部 中京市場駐在所 川村　TEL：058-276-5925
広報担当：企画管理課 加藤　TEL：058-276-5415

学生７名

◆完成報告者：マックスバリュ東海(株)ちゃんとごはん推進グループ 中野　真賢
東海学院大学　医療栄養学科 学生
岡庭　舞衣　おかにわ　まい　　大石　彩紗　おおいし　あやさ
山本　実優　やまもと　みゆう　小島　春乃　こじま　はるの（報告）
清水　花音　しみず　かのん　　増田　海山　ますだ　かいざん
村上　陸翔　むらかみ　りくと

◆取材対応者：マックスバリュ東海(株)ちゃんとごはん推進グループ 中野　真賢
東海学院大学　医療栄養学科　助教　望月　武

商品詳細

【商　品　名】九代目　生彩弁当（きゅうだいめ　せいさいべんとう）
【販 売 期 間】１１月２０日（金）より約１か月
【販 売 価 格】５９８円税別（税込価格６４５．８４円）
【販売エリア】マックスバリュ東海（株）岐阜・静岡・愛知・三重・滋賀・神奈川・山梨
２４５店舗を予定

商品特徴

●「各務原にんじんを使用し成人男女が１日に必要な野菜摂取量（350g）の 1/3 以上（119g）が摂取できるお弁当」という大学のコンセプトを元に、学生とマックスバリュが、彩やボリュームを調整して開発。
●各務原市の郷土料理の一つである「金魚めし※」をはじめ、各務原にんじんをおいしく食べてもらえるようマックスバリュデリカ部門にて仕上げました。
※金魚めしとは、人参を中心とした炊き込みごはんで、炊き込んだ人参が金魚のように見える。
●各務原にんじんは春夏と冬の年２回生産される国内でも貴重な二期作。

各務原にんじんの規格外品を使った企画が令和４年の春にスタートし、春と冬に販売、今回が９回目となります。





試食検討会の様子

【お問い合わせ】
JA 全農岐阜　担当：園芸部 中京市場駐在所 川村　TEL：058-276-5925
広報担当：企画管理課 加藤　TEL：058-276-5415