

# 薩摩黒膳弁当

鹿児島県産の食材

と  
ポリフェノール

の含有量

にこだわったお弁当です



ポリフェノール量=約2.3倍！(当社五色豆ご飯弁当比)

黒  
を特徴とする  
鹿児島の食材

+

黒・赤・紫  
の  
ポリフェノール  
豊富な黒野菜

=

黒膳

## 鹿児島県産食材

黒豚、さつま鶏、  
かんばち、黒米

黒膳弁当食材の中で  
ポリフェノールを多く含む食材

黒米、レッドキャベツ、  
黒豆、ごぼう

## 鹿児島大学黒膳研究会とは

鹿児島大学黒膳研究会は、鹿児島県産食材の機能性を分析・把握することで、鹿児島県の食文化と県産食材の付加価値向上をめざす研究者のプロジェクト。

鹿児島大学の医歯学総合研究科、農学部、水産学部、鹿児島女子短期大学の先生方で構成される学際的な研究会です。

薩摩黒膳弁当は「使用食材」「栄養素(タンパク質・脂質・食物繊維etc.)」「ポリフェノール量」など黒膳研究会が定める黒膳条件に則って、製造しております。

# 薩摩黒膳弁当

鹿児島県産の食材

と  
ポリフェノール

の含有量

にこだわったお弁当です



ポリフェノール量=約2.3倍！(当社五色豆ご飯弁当比)

黒  
を特徴とする  
鹿児島の食材

+

黒・赤・紫  
の  
ポリフェノール  
豊富な黒野菜

=

黒膳

## 鹿児島県産食材

黒豚、さつま鶏、  
かんばち、黒米

黒膳弁当食材の中で  
ポリフェノールを多く含む食材

黒米、レッドキャベツ、  
黒豆、ごぼう

## 鹿児島大学黒膳研究会とは

鹿児島大学黒膳研究会は、鹿児島県産食材の機能性を分析・把握することで、鹿児島県の食文化と県産食材の付加価値向上をめざす研究者のプロジェクト。

鹿児島大学の医歯学総合研究科、農学部、水産学部、鹿児島女子短期大学の先生方で構成される学際的な研究会です。

薩摩黒膳弁当は「使用食材」「栄養素(タンパク質・脂質・食物繊維etc.)」「ポリフェノール量」など黒膳研究会が定める黒膳条件に則って、製造しております。

# 薩摩黒膳弁当

鹿児島県産の食材

と  
ポリフェノール

の含有量

にこだわったお弁当です



ポリフェノール量=約2.3倍！(当社五色豆ご飯弁当比)

黒  
を特徴とする  
鹿児島の食材

+

黒・赤・紫  
の  
ポリフェノール  
豊富な黒野菜

=

黒膳

## 鹿児島県産食材

黒豚、さつま鶏、  
かんばち、黒米

黒膳弁当食材の中で  
ポリフェノールを多く含む食材

黒米、レッドキャベツ、  
黒豆、ごぼう

## 鹿児島大学黒膳研究会とは

鹿児島大学黒膳研究会は、鹿児島県産食材の機能性を分析・把握することで、鹿児島県の食文化と県産食材の付加価値向上をめざす研究者のプロジェクト。

鹿児島大学の医歯学総合研究科、農学部、水産学部、鹿児島女子短期大学の先生方で構成される学際的な研究会です。

薩摩黒膳弁当は「使用食材」「栄養素(タンパク質・脂質・食物繊維etc.)」「ポリフェノール量」など黒膳研究会が定める黒膳条件に則って、製造しております。

# 薩摩黒膳弁当

鹿児島県産の食材

と  
ポリフェノール

の含有量

にこだわったお弁当です



ポリフェノール量=約2.3倍！(当社五色豆ご飯弁当比)

黒  
を特徴とする  
鹿児島の食材

+

黒・赤・紫  
の  
ポリフェノール  
豊富な黒野菜

=

黒膳

## 鹿児島県産食材

黒豚、さつま鶏、  
かんばち、黒米

黒膳弁当食材の中で  
ポリフェノールを多く含む食材

黒米、レッドキャベツ、  
黒豆、ごぼう

## 鹿児島大学黒膳研究会とは

鹿児島大学黒膳研究会は、鹿児島県産食材の機能性を分析・把握することで、鹿児島県の食文化と県産食材の付加価値向上をめざす研究者のプロジェクト。

鹿児島大学の医歯学総合研究科、農学部、水産学部、鹿児島女子短期大学の先生方で構成される学際的な研究会です。

薩摩黒膳弁当は「使用食材」「栄養素(タンパク質・脂質・食物繊維etc.)」「ポリフェノール量」など黒膳研究会が定める黒膳条件に則って、製造しております。