

夏ごはんフェア

彩り温野菜と鶏のサクサク揚げ クリーミーナッツソース



サクサクの衣はポリューミーですが、ムネ肉で意外とさっぱり。ナッツの風味が香ばしいソースが後をひく美味しさです。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月21日(木)

シャキシャキ玉ねぎと 宇和海産豆あじの南蛮漬け

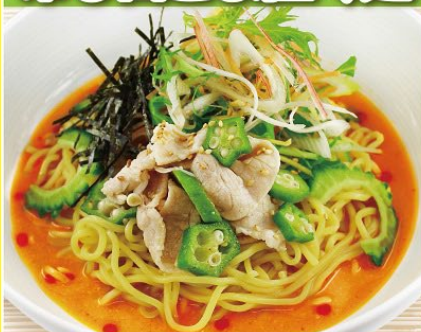


愛媛県宇和海で獲れた豆あじをカラッと揚げて南蛮漬けに。頭からまるごと食べられて野菜とともに栄養たっぷりです。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月28日(木)

香味野菜の 冷し白ごま担々麺



ゴーヤにみょうが、大葉、オクラなど季節の野菜に生姜がアクセント。白ごま担々麺スープは山椒と五香粉がほんのり香ります。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月25日(月)

10種野菜のチョップドサラダと ジャンバラヤプレート



野菜のみずみずしさをモリモリのサラダでいただきます。ちょっぴりスパイシーなチキンのジャンバラヤで食が進みます。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月14日(木)

健康増進菌活フェア

白身魚ときこの グラタン風



シールド乳酸菌®
きのこ=菌類

白身魚の上にペンネ入りのホワイトソースを重ね、マヨ風味で焼き上げました。体を守る「シールド乳酸菌®」100億個入りです。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月26日(火)

納豆キムチの 麻婆ご飯



納豆=納豆菌
キムチ=乳酸菌

納豆とキムチの発酵食品をアレンジした麻婆ご飯です。納豆もマイルドに食べやすく仕上げました。納豆とキムチが菌活食材です。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月29日(金)

春雨と肉団子の 酸辣湯煮込み



酢=酢酸菌
さのこ=菌類

米黒酢と穀物酢を加えた酸味と辛さのバランスが良い、具だくさんの酸辣煮込みです。きのことお酢が菌活食材です。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月13日(水)

鶏の花あま酒 もろみソース



しょうゆもろみ
甘酒=麹菌

しょうゆもろみに純甘酒を加えたソースは、砂糖は使わず甘酒の自然な甘さが生きています。もろみと甘酒が菌活食材です。

※写真と商品が異なる場合があります。

9月19日(火)