

食のコラム August 2024

お盆も過ぎてもまだまだ高温な日が続きます。
不調を感じられたら無理はせず、無理はさせず、休息を取りましょう。皆様の健康維持に役立てるよう取り組んで参ります。

コラムを読みながら、
身体を軽く
伸ばしてみましょう。

暑さを克服、スタミナ&パワーメニューや 涼を癒すメニューをピックアップ。

幕井シリーズ

和風おろしハンバーグ焼き夏野菜添え

毎月の人気メニュー。ハンバーグに最初に大根おろしを乗せた人にはリスペクトです。日本人だからこそ味わい感じるソースを様々な夏野菜を添えた定番です。

8/20

幕井シリーズ

海老と夏野菜の天井

新メニューの登場です。季節の天井。
メインの海老天に各種夏野菜のてんぷらを合わせました。
彩りも豊かに、夏を感じ取ってくださいませ。

8/22

麺シリーズ

冷やし豚キムチ塩ラーメン夏野菜添え

彩りも綺麗な夏野菜を添えた新作メニューです。
塩味に豚キムチのパンチの聞いた味付けが、マッチします。

8/20

彩りシリーズ

豚焼肉炒め

夏のスタミナと言えば、代名詞の「焼肉」は外せません。
豚肉は疲労回復にも効果的な食材です。
ご飯も進む味付けで、エネルギーチャージしてください！

8/23

健美膳

黒酢酢豚

酸味のしっかり効いた黒酢が特徴的なメニューは、夏の失われた体力の回復に効果的なメニューです。健康意識の高い健美膳ユーザー様にもおすすめしたいです。

8/27

「日本の夏の風物詩」スイカ。果肉の約95%が水分(果汁)。ビタミンA(カロテン)やB1、B2、Cのや、カルシウム、カリウムなどのミネラル類、グルタミン酸やアルギニン等、バランスよく含んでいます。果糖やブドウ糖はエネルギー転換が速やか。夏の炎暑で疲れたカラダを癒すには冷たいスイカを食べると即効性があります。水分も多く、のどの渇きを癒し、豊富に含まれているカリウムなどとの相乗的な働きにより、からだに涼を呼び爽快感を与えます。

お客様へ、ご協力御願い致します。



大切な皆様のお弁当の安全を守る為、その日の気温や納品場所の状況に応じ、空調の励行にご協力頂くことがございます。宜しく御願い致します。

お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所に保管ください。



当社HPはこちら