味多物のクアラカルト弁当

550 P

販売期間: 9月29日~10月24日まで

(稅込) 月~金曜日(积日·祭日除く)



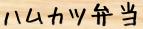
いわしの蒲焼き重

香ばしタレXいわし これで!食欲の秋!!



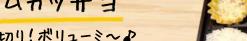
チキンソテーきのこソース

腸治にもの 食物繊維たっぷりの秋の味覚を ソースにしました!



厚切り!ポリューミ~♪ マスタードソースで





召し上がれ(デ





キーマカレー

スパイス香る挽肉たっぷり キーマカレー!!



前日17時までのゴ予約をお願いします。

あんかけ

かた焼きそば

とろ~り餡が絡む 極上の一皿!!



栄養士(発酵食品マスター・腸育コンシェルジュ)のミニ知識!

発酵食品(納豆、漬物、ヨーグルト、チーズ、味噌など)には善玉菌がたくさん 含まれており、これらを摂取することでそのまま腸内の善玉菌を増やすことができると 考えられています。このように、摂取することで直接体に良い作用をもたらす菌を 「プロパイオティクス」と呼びます。対照的に、腸内の善玉菌のエサになり、結果として 腸内の環境改善につながるものは「アレバイオティクス」と呼ばれますの 今回の 『きのこ』は アレバイオティクス のしつです!!

株式会社 味多加フード

TEL: 0120-43-0433

FAX:029-243-5601

〒310-0853

茨城県水戸市平須町166-7 https://www.mitakafood.co.jp @mitaka food



