

!! 味多加の !!

アラカルト弁当

ALL
550 円

(税込)

販売期間：9月29日～10月24日まで
月～金曜日(祝日・祭日除く)



いわしの蒲焼き重

香ばしタレ×いわし
これぞ! 食欲の秋!!



ハムカツ弁当

厚切り! ポリューミ〜♪
マスタードソースで

召し上がれ



!! こだわり !!
ました!!



キーマカレー

スパイス香る挽肉たっぷり
キーマカレー!!

あんかけ

かた焼きそば

とろ〜り餡が絡む

極上の一皿!!



秋の味覚



チキンソテーきのこソース

腸活にも◎

食物繊維たっぷりの秋の味覚を
ソースにしました!



※全て前日予約となります。

前日 17 時までのご予約をお願いします。

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「プロバイオティクス」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「プレバイオティクス」と呼ばれます。今回の『きのこ』は プレバイオティクス の一つです!!

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

