

!! 味多加の !!

アラカルト弁当

ALL
550

円

(税込)

販売期間：10月27日～11月28日まで
月～金曜日(祝日・祭日除く)

本格派



ヤンニョムチキン

甘辛ダレがクセになる!
韓国風お弁当♪

メンチカツ弁当

黒毛和牛を使用した
贅沢メンチ!!



天ぷらうどん

冷えた体に
あったか天ぷらうどん



※今回は「うどんのみ」になります

こだわり
ました!!

グラノーラ
人参ラペ

アボカド



腸活! ロコモコ丼

アボカドとグラノーラで
食物繊維たっぷり!
腸へのやさしさ
詰め込みました♪



※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!

食物繊維は、水溶性と不溶性の2つに分かれます。

水溶性には、便を適度に軟らかくして排出する働きがあり、

不溶性には、便の水分が過剰にならず、丁度よくしてくれる働きがあります。

この理想的な食物繊維のバランスは、不溶性:水溶性=2:1と言われています。

どちらかだけではなく、バランス良く摂ることが大切です。

今回使用している「アボカド」は不溶性食物繊維です。



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

