

じょうづる亭弁当「香味」

食欲減退しがちな暑い季節も香味食材で食欲アップ！

鯖の竜田揚げ

鶏の唐揚げ・ブロッコリー
塩レモン風味

ミニトマト

かぼちゃ煮

2種のごはん

- ・ごま
- ・しそ風味混ぜごはん

オクラの
胡麻和え



価格

540 円(税込)

【栄養価】

エネルギー：503kcal、たんぱく質：23.2g、脂質：7.0g、炭水化物：83.4g、
食塩相当量：2.7g

〈食欲減退の強い味方、「香味食材」のすごいチカラ〉

「香味食材」とは、料理の香りや風味を高めるだけでなく、体に嬉しい効果も持ち合わせています。



食欲増進

料理に独特な風味を加え嗅覚を刺激し、食欲の増進が期待できます。

消化促進

大葉やミョウガなどには胃腸の働きを整え、消化を促進する効果があります。

減塩効果

香味食材を使用することで薄味でも風味良く食べることができ、減塩に繋がります。