

なな丸ニュース

Vol. 07

2017.06.14

起業家育成のためのチャレンジショップとして12月1日に、定食と珈琲のお店『なな丸』が、市役所地下の喫茶室跡にオープンしました。なな丸の耳より情報をお知らせするため「なな丸ニュース」を発信していきます。

薬味について

なな丸では、定食メニューに薬味を添えて提供することがあります。料理を鮮やかに見せるという役割もありますが、実は食べると体に良いんですよ。



たんぽぽと違うで

食用菊…お刺身などにつまとして添えられていますが、これは菊そのものの解毒効果を利用した殺菌目的のためです。食べずによける人が多いかと思いますが食用なので食べられます。菊は、ビタミン・ミネラルが豊富で、その他にも身体に良い成分がたくさん含まれています。



クイズ!
「夢(たで) 食う〇〇も好き好き」という諺の〇〇に入る言葉は何?

- ①いぬ
- ②むし
- ③やから

答えは右下



紅蓼(べにたで)…菊と同様に、殺菌・抗菌作用があるため、生ものと相性が良く、お刺身などに一緒に添えられています。ビタミンCなど体に良い成分が豊富に含まれています。

こんなメニューあります



マヨポンバーガー 200円

おなじみのチキンマヨポンと野菜をパンにはさんでみました。パンのほのかな甘みとマヨポンの味が絶妙にマッチしています!ランチタイム後から夕方までの間で販売しています。ランチタイムは定食メインのため並べてご用意しておりませんが、ご注文をいただければつくります(*^_^*)!