ええじゃんだより

24号
H29.2/1 発行

さつまいもはちみつ煮

黒豆うま煮

ここ最近店頭をにぎやかしているのが、おか半社長が愛情を込めて作っている「黒豆うま煮」と「さつまいもはちみつ煮」です。（趣味…??）
黒豆は広島or岡山県産のものを丸2日かけて炊き込み、ツヤツヤに仕上げています。さつまいもは熊本県産シルクスイートにこだわり、砂糖とはちみつで甘さすっきりに炊き上げます。
「料理人になって50年。毎回、もう少しおいしく美しく!!を追求し、調理をしております!!」と社長。
和食ひとすじ こだわりの味をぜひ ご賞味下さい!!

No.1おか半オリジナル人気商品!! 家庭の味が激変する

おか半自慢のあら煮だし

プロの味で作れちゃいます！

これ一本で煮魚の達人に!!手間をかけずにびっくりの和食専門店の味に。忙しい主婦の強い味方です。完全おか半伝統オリジナルレシピにてすきやきやどんぶりにもどうぞ。

ヘルシーな御膳はじめました!!

ヘルシー穴子白焼きせいろ御膳　税込1,500円
※おか半総本店限定メニューです

エネルギー　591kal
塩分　2.4グラム

なんと、このボリュームなのに
減塩、低カロリー!!

管理栄養士さんに適切な指導を頂き塩分量・低カロリーの栄養バランスのとれたヘルシー料理を提供します。ダイエット中の方、食事制限をされている方が安心して外食していただける御膳です。

食塩の摂りすぎは高血圧・脳卒中に引き続く認知症・胃がんなどの生活習慣病の大きな原因になってしまうので、子供も大人も、毎日の食生活の中で気を付けてほしいのが『減塩』。
「ヘルシー穴子白焼きせいろ御膳」は、塩分・カロリーを医学的に根拠に基づいてコントロールした、ヘルシーな御膳です。ぜひ食べてみてください！

こだわりのヘルシーグルメ Diet レストランプロジェクト
代表　日下　美穂（日下医院　院長）

月間くれえばん３月号掲載予定

成人式

今年もまた、おか半で働くスタッフ4名が成人式を迎えました〜!!
おか半卒業生も来てくれて、とってもにぎやかでしたよ〜!!