

10月

# 【今月のイベント蕎麦】



天然 かせがた温泉 **せせらぎの湯**

**せせらぎ亭**

## 今しか食べれない！ 地産健康「人参葉蕎麦」！

10月のイベント蕎麦は、「地産」と「健康」をテーマにしました。  
地元(前田菜園さん、松崎農場さん)から仕入れた「オーガニック人参」の葉を、当店自慢の「十割蕎麦」に練りこみ、根は「天ぷら」にしました。  
食欲の秋だからこそ、健康により良い食べ物をご提供します。  
是非、期間限定の地産健康「人参葉蕎麦」をご賞味ください。

せせらぎ亭 店長

**販売日 平成28年10月22日(土)～10月30日(日)**

**1日10食限定!! なくなり次第終了です!**

**お早めにご賞味ください。**



「人参って健康に良い」の？

人参の葉には、ビタミンAは2倍以上、たんぱく質は3倍、カルシウムは5倍、脂質、含水炭素、鉄分などが、根より多く含まれます。

- ・カロテン(カロチン)＝抗がん作用
- ・ビタミンA＝肌荒れ防止、視力の強化、眼精疲労、ドライアイ予防
- ・カリウム＝高血圧予防改善、減塩効果、ダイエット効果
- ・食物繊維＝整腸を促し、便秘解消効果、大腸ガンの予防

オーガニック人参

石臼挽き森蕎麦

地産健康「人参葉蕎麦」



+



=



¥1,200