

2月

【今月のイベント蕎麦】



天然

かまがた温泉

せせらぎの湯

せせらぎ亭

今しか食べれない！

地産健康「ネギ蕎麦」！

2月のイベント蕎麦は、「地産」にこだわりました。

ネギは、地元の牛尾農場さんから仕入れた10年以上自家採種したオーガニックネギ(マチコネギ)を、当店自慢の「十割蕎麦」に練りこみました。

寒くなると免疫力が下がるからこそ、ネギパワーで元気に！

是非、期間限定の地産健康「ネギ蕎麦」をご賞味ください。

せせらぎ亭 店長

販売日 平成29年2月21日(火)～2月28日(火)

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。

「ネギって、なぜ健康に良い」の？

昨年、NHKの「ためしてガッテン」で、ネギは寒くなると青い葉に、「ヌル」という粘液が溜まり、その「ヌル」には、免疫系が活性化し、がん予防まで期待できるとのこと！

寒い時期だからこそ、ネギと蕎麦のコラボで健康に！

- ・アシリンという香りパワーには、インフルエンザ予防の効果が大きい！
- ・ヌルという粘液には、体の免疫力を直接上げる健康成分が！

地産マチコネギ

地産石臼挽き蕎麦

地産健康「ネギ蕎麦」

+

=



¥1,200