



# 【今月の晦日蕎麦】



天然 かわがた温泉 **せせらぎの湯**

**せせらぎ亭**

## 今しか食べれない！ 地産健康『ネギ十割蕎麦』！

1月のイベント蕎麦は、「ネギ十割蕎麦」をご提供します。  
今回は、市川町の牛尾農場さんの『オーガニックマチコネギ』を、  
当店自慢の十割蕎麦に練りこみ、更に甘〜い天ぷらもおつけします。  
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、この機会に期間限定の「ネギ十割蕎麦」をご賞味ください。



せせらぎ亭 店長

**販売日 平成30年1月25日(木) ~ 31日(水)**

**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

石臼挽き十割蕎麦

地産健康

「ネギ十割蕎麦」



天ぷらもついて!



¥1,200