

3月

【今月の晦日蕎麦】



天然 かせがき温泉 **せせらぎの湯**

せせらぎ亭

今しか食べれない！ 『酒かす十割蕎麦』！



巷で大ブームの麴がたっぷりの酒かすと日本酒を・・・

加西市の富久錦さんの搾りたて『酒かす(播磨路)』とTVでも紹介されるフルーティーな日本酒「Fu」を、当店自慢の十割蕎麦に練りこみました。更に甘〜い酒かすのデザートも付いて、麴効果で身体が元気いっぱいになりますよっ！

是非、この機会に期間限定の「晦日蕎麦」をご賞味ください。

せせらぎ亭 店長

販売日 平成30年3月24日(土)～31日(土)

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。



巷で大ブームの麴がたっぷりの酒かすと日本酒を組み合わせた今回の変わり蕎麦・・・富久錦さんの日本酒「播磨路」の搾りたて『酒かす』と、当施設の地下水の代わりにTVでも紹介されているフルーティーな日本酒「Fu」を、当店自慢の十割蕎麦に練りこみました。

『東洋の微生物の王様』と呼ばれる麴の働きは・・・

でんぷん質を消化して糖分を分解するアミラーゼ、たんぱく質をアミノ酸に分解するプロテアーゼ、脂肪を分解するリパーゼの3大消化酵素が豊富に含まれています。

酵素は体内の栄養素の分解、運搬、合成、排出を行う上で、とても大切な働きをします。

富久錦株式会社

兵庫県産常陸秋蕎麦

地産健康

酒かす & Fu

石臼挽き十割蕎麦粉

「酒かす十割蕎麦」



+



=



甘〜い
デザートもついて!

¥1,200