

10月

# 【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『人参葉十割蕎麦』！

10月の晦日蕎麦は、「地産」と「健康」をテーマにしました。  
地元(笠形オーガニックファーマーズさん)が育てられた「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10月25日(木)～10月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。**



「人参の葉って健康に良い」の？

人参の葉には、ビタミンAが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

市川町産

兵庫県産

地産健康

オーガニック人参

石臼挽き森蕎麦

「人参葉十割蕎麦」



+



=



¥1,200