

Fair Menu 2024.09

料理コンテスト



テーマ食材

酵素生活 甘こうじ生みそ
国産米・大豆・食塩のみで仕込んだ赤系甘口の米味噌です。仕込み時に吟醸甘酒用の米こうじを使い、味噌の甘みをより引き出した一品です。

マンスリーフェア

シダックスグループ料理コンテストにおいて応募総数1,121作品の中から受賞した3品をご提供いたします。今年のテーマ食材は、甘こうじ生みそです。甘みを活かしたバラエティ豊かな料理をお楽しみください。

【最優秀賞】

SCF北関東支店
飯田 一子



車麩と豚肉の味噌炒め丼

定番の豚肉の味噌丼に低脂肪、高たんぱくな車麩をプラスしました。卵と味噌の風味でご飯が進む一品です。

【最優秀賞】

SCF東京支店
望月 恵美



はちみつ味噌チキン ～とろける3種のチーズソース～

甘い中に糀味噌の香りとしっかりめの味付けでご飯が進みます。玉ねぎとアーモンドスライスの食感もお楽しみください。

【会長賞】

SCF中部支店
神谷 恵



大豆3拍子♥ 味噌風味のタコライス

味噌、サステナブル大豆ミート、枝豆の大豆3拍子で美味しく健康的なお食事です。味噌ソースは野菜との相性もバッチリです。

三陸・常磐もの応援メニュー



気仙沼産まぐろカツの和風タルタル

気仙沼産のまぐろカツに漬け物が入った和風タルタルを合わせました。



UP

グレードアップ・特選麺

グレードアップメニュー

特選麺

炭火焼鶏ハラミの冷やしそば

炭火で焼き上げた鶏ハラミに辛子をあえて、香ばしくさっぱり仕上げました。冷たいお蕎麦と絡めてお召し上がりください。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下 16 女子栄養大学 監修

七味おろしのビタミンリッチ天井

七味を効かせたおろしつゆが塩分控えめのポイントです。

緑黄色野菜でビタミンたっぷり。一口ごとに異なる食感が楽しい天井です。

食塩相当量 1.1g



監修

インドカレー屋アジャンタ監修 ポークソテーのホットサラダ

インド料理店特有の謎ドレッシングで柔らかく仕上げた豚肉をサラダと合わせました。レモンを絞ってお召し上がりください。

食ベログ百名店に選ばれたことのある本格インド料理店。開店当初から変わらない味が幅広い層に愛されています。



ベジめし・サステナブル

一皿で野菜17.5g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。

満腹ベジ Vege-meshi 鶏肉の追い生姜だれ

食べ応えあるこんにやくステーキとチキンソテーの合盛りです。生姜たっぷりで、ご飯との相性も抜群！



サステナブルフード（鶏肉）を使用

今回ご提供致します鶏肉は「GLOBAL G.A.P.」認証の工場生産された鶏肉を使用しています。「G.A.P.」はGOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことで食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取り組みのことで、GLOBAL G.A.P.とは食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続可能な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランドのことで

おすすめごはん

栗かやくごはん

今月のコロッケ

ひじきコロッケ

