清風食堂

リニューアル
OPEN
2026
9.3
Thu



安全な
食べ物を選ぶ力を
身につけ

心も
からだも ゆとりある
食習慣を

體(からだ)を創(つく)る

出汁、副菜、主食
- いりこ、昆布、五分づき玄米も使用し、DHA、EPA、ミネラルも豊富に
- 生産者のわかる旬の野菜を順次使用

新メニュー（一部予定も含みます）
- 日替わり定食 はじめます！
- 自家製 鯖フレークも加え種類も豊富に
- 豆乳ベースのラーメンも仲間入り

からだへのやさしさ
- 調味料の添加物は必要最小限に

メニュー数も順次拡大！

すこやかな からだをつくる



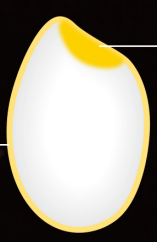
おいしさと、栄養を両立した

金芽米®

使用予定



おいしさの秘密



金芽
（胚芽の基底部）
口ざわりの良くない
部分を除きました。

亜糊粉層
（うまみ層）甘みとコクが
あります。

金芽米のメリット

メリット 1　美味しさアップ※1

メリット 2　玄米の栄養が残っている※2

メリット 3　糖質オフ※3

※1 金芽米と同じ原料米を従来の精米方法で精米し、手洗いした米との比較。AISSY 株式会社の味覚センサーで測定。
※2 金芽米と同じ原料米を従来の精米方法で精米し、手洗いした米との比較。栄養価は一般財団法人食品環境検査協会 調べ。
※3 日本食品標準成分表 2015 年版（7 訂）「水稲めし / 精白米 / うるち米」との比較。
金芽米の栄養価は一般財団法人食品環境検査協会調べ（お米は金芽米専用カップで計量、水は炊飯器の目盛りどおりで炊飯した場合）。

※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。