

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

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

健

體と智慧のために

徳

財

勉強と運動のパフォーマンス向上

おいしさと、栄養を両立した

きん

め

まい

®

金芽米

を使用しています。



おいしさの秘密

あ こ ふん そう
亜糊粉層

(うまみ層)甘みとコクが
あります。



きん め
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。

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。