

■「Vege Love it !」のメニュー ～新感覚のお好み焼「ベジコ焼」で野菜をおいしく見た目も楽しく

「Vege Love it !」の店舗では、ベジコ焼セットのほか、季節の野菜を使ったカラフルで多彩なメニューを、見て、選んで、食べてお楽しみいただけます。



ベジコ焼セット(税込950円)

5種類あるベジコ焼からお好きなものを3種類選べるセット(お酢デリ、サラダ、スープ付)。お酢デリも、「ピクルスの酢」など自社調味酢で味付けしたものから1つ、ソース工房で作るソースとドレッシングも1つずつ選べます。お好みでスムージーやデザートも付けることができます。

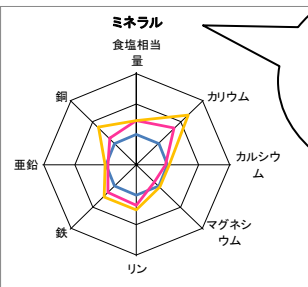
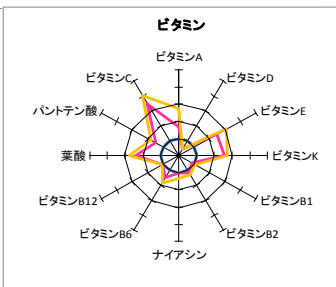
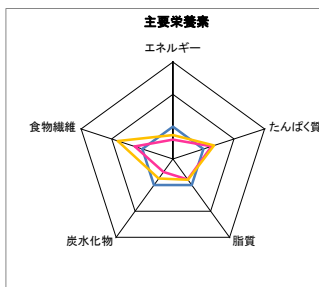


ドレッシング(上段)とソース(下段)は、店舗内のソース工房で生野菜からすべて手作ります。玉ねぎを飴色にじっくり炒めるなどこだわりの製法も取り入れ、調味料メーカーのノウハウと、手作りならではの良さを生かしたオリジナルです。

ベジコ焼セットを食べた時の栄養バランス(一例)

【30～40代女性の1日の摂取基準に対する充足率(%)】

— 1/3接種基準 — ベジコ焼セット — セット+スムージー



セット1食分で野菜が約250g。スムージーと合わせれば、ほぼ1日に摂りたい野菜の量に。



たんぱく質は適量を摂取でき、糖質と脂質を抑えてカロリーを落としたセット。ビタミンやミネラルも1食に必要な量をほぼカバーできる。

新感覚のお好み焼「ベジコ焼」

ベジコ焼は、畑から届いた「野菜(vegetable)」を、「四角いコート(court)」にギュッと詰め込んだイメージの、今までにないスクエアタイプのお好み焼です。粉はグルテンを含まない米粉を使い、野菜そのものの色や食感を残して焼きます。複数の野菜を選んで食べていただけるようコンパクトサイズに仕上げました。



※画像はすべてイメージ

■「Vege Love it !」のこだわり ～食材、製法にも工夫

- *メニューには、広島県産の野菜など、地場の野菜を積極的に取り入れます。規格外の野菜も使用し、食料廃棄の削減にも繋がります。
- *豊かな自然とおいしい水のある三原市大和町で、お多福グループのお多福醸造(株)が製造するまるやかな味わいの酢を使用。
- *和ハーブインストラクターの指導をうけ、日本古来の「和ハーブ」(ミツバ、春菊、大葉など)を用いたメニューを開発するなど、食材にも工夫しています。
- *スープは野菜の皮や芯からだしを抽出。ソースやドレッシングは、新鮮な生野菜からソース工房で手作りし、製法にもこだわるオリジナルの味です。

※店舗へ取材にお越しいただける際は、下記までご一報ください。