

メンバーみんなで考えました！ こだわりのポイントが詰まったレシピ・商品案がたくさん出ました！

一社店 小柳さん考案 「根菜たっぷりサラダ」



島田阿知ヶ谷店 大石さん考案 「元気ハツラツ！！ ブーしゃぶサラダ」

・チリメンタマゴ
・人参チリメン
・チリメンタマゴ
・鶏肉ベタネツ
・鶏肉、チリメンタマゴ
・ミニトマト
・（鶏肉、チリメンタマゴ）
・わさび
・（鶏肉、チリメンタマゴ）



・鶏肉（4枚ほど）
・白ごま
・黒ごま
・チリメンタマゴ
・おろし金ごま（チリメンタマゴ）
・（チリメンタマゴ）

お客さま相談室 山下さん考案 「塩麴で食べる！！ 8種の野菜とフルーツグラノーラのサラダ」



・オクラ
・ヤングコーン
・キャベツ
・三つ葉
・豆苗
・ミョウガ
・グラノーラ
・パプリカ
・グリーンレタス
・塩麴

静岡丸子店 渡邊さん考案 「うちっちのサラダ （野菜120g以上 摂取）」



材料 野菜120g以上、卵1個、オリーブオイル、塩、コショウ、酢、トマト、レタス、キュウリ、人参、ピーマン、パプリカ、ミニトマト、豆苗、ミョウガ、グラノーラ、パプリカ、グリーンレタス、塩麴



材料 野菜120g以上、卵1個、オリーブオイル、塩、コショウ、酢、トマト、レタス、キュウリ、人参、ピーマン、パプリカ、ミニトマト、豆苗、ミョウガ、グラノーラ、パプリカ、グリーンレタス、塩麴



穂積店 松野さん考案 「季節を愉しむ 蒸し野菜サラダ」



食材：アスパラガス・ジャガイモ・さつまいも・かぼちゃ・人参・レンコン・ごぼう・ブロッコリー・がらふろ・青えんどう・大豆・赤いんげん・黒豆・ひよこ豆

季節の野菜（蒸し野菜）＋彩野菜・豆
春の野菜・・・春キャベツ、新たまねぎ、菜の花、アスパラガス
夏の野菜・・・なす、オクラ、ズッキーニ、パプリカ
秋の野菜・・・さつまいも、人参、レンコン、ごぼう
冬の野菜・・・かぶ、長ねぎ、白菜、大根
四季で食材・ドレッシングを変える
たまねぎドレッシング
生薬ドレッシング
ごまドレッシング
おろしドレッシング等

浜松飯田店 大野さん考案 「体元気ネバもり サラダ」



川井町店
長谷川さん考案
「純輝鶏サラダチキンと
9種の野菜のサラダ」

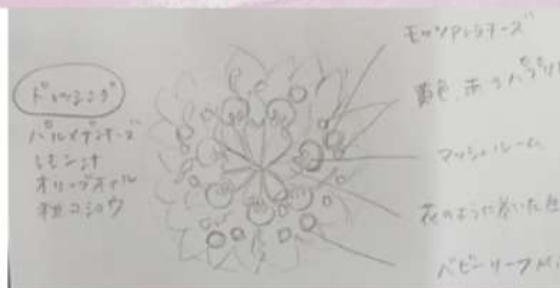


一社店
橋場さん考案
「レモンドレッシングで
食べる糖質を抑えた
彩りサラダ」

レモンドレッシング
・レモン汁
・オリーブオイル
・塩・コショウ
・砂糖(少)
・たまご黄身
・はちみつ
・りんご酢
・しょうゆ



清水八坂店
柘植さん考案
「マッシュルームと
生ハムの
フラワーサラダ」



鵜方店
角谷さん考案
「いろいろ食べれる
和風サラダ」

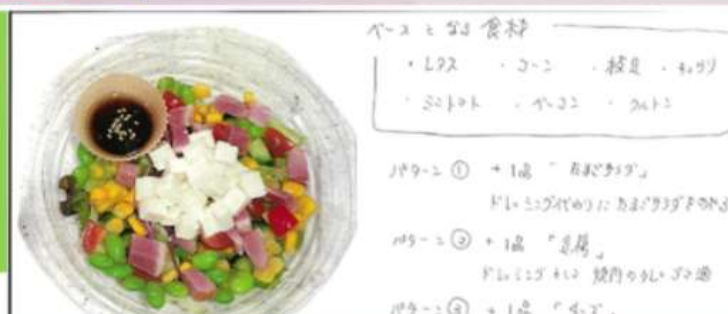
材料(下から順番に)
・レタス
・大根
・水菜
・ブロッコリースプラウト
・にんじん
・コーン
・わかめ
・サラダチキン
・豆(大豆、青えんどう、ゆず豆)
・トマト
・かつおぶし
・いりごま



サンリバー店
喜田さん考案
「大豆イソフラボン
たっぷり!
おなか満足サラダ」



長泉中土狩店
板垣さん考案
「スプーンで
モリモリ食べる
サラダ」



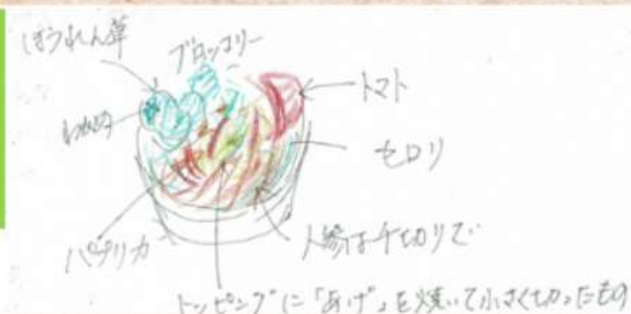
駒井沢店
瀬口さん考案
「1/3日でとれる
鉄分サラダ!」



富士八幡町店
石川さん考案
「まごはやさしい菜
・(グラントペース)」



郷津店
寺家さん考案
「からだに嬉しい
抗酸化サラダ」



松阪中央店
源さん考案
「カラフルバランスサラダ」



山城店
青山さん考案
「ミネラルが摂れる
パワーサラダ」



四日市泊店
柏木さん考案
「たんぱく質摂れる!
ダイエツドサラダ」



島田阿知ヶ谷店
大石さん考案
「元気ハツラツ！！
ブーしゃぶサラダ」



下賀茂店
河合さん考案
「ブロッコリーと
じゃこもりもりサラダ」