



＼ 食材本来の風味や特徴を損なわず、いつもの和食でおいしく減塩 ／
銀河食堂に乳和食メニューが登場！



日替わり 乳和食定食

1日5食
限定

ごはんのおかわり無料！

「いわての牛乳」付き！

800円 (税込)



※写真はイメージです。

乳和食メニューを**店長がアレンジ！**

写真は筑前煮とごま豆腐に牛乳を使用しています。
 このほか、日替わりで乳和食が楽しめます！



＼ 今だけ！ご注文でもらえる！ ／

日替わり乳和食定食をご注文のお客様に
**JA全農いわてオリジナルグッズ
 プレゼント！**

期間 **6/1(金)～19(火)まで**

New-
Washoku

乳 和 食 と は ？

乳和食は、味噌や醤油などの調味料に「コク味」や「旨味」のある牛乳を組み合わせることで、食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、おいしく和食を食べる調理法です。

和食の弱点を牛乳がカバー！

和食は健康的な食事といわれていますが、食塩摂取量が多くなりがちで、カルシウムが摂取しづらい弱点も…。

この弱点をカバーするのが、牛乳の持つ「旨味」や「コク」と「豊富なカルシウム」なのです！



詳しくは… [乳和食](#) 検索

出典：Jミルク乳和食サイトより

いわて純情米の店

銀河食堂

GINGA Syokudou

ご予約はこちらまで！ **TEL.019-601-5534**

〒020-0024 盛岡市菜園1丁目12-25 Enビル1F

〈営業時間〉
 昼の部 11:00～14:00 (L.O.13:30) 夜の部 17:30～21:30 (L.O.21:00)

〈定休日〉
 毎週日曜・祝日 (土曜日は昼の部のみ営業)

〈ホームページ〉
www.junjo.jp/ginga_syokudo

