

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

# 岩手大学生協に 乳和食メニューが登場!

岩手大学生協(中央食堂・理工学部食堂・農学部食堂)

期間限定 6/5~6/8まで



## ミルクプリン

牛乳月間限定ミルクメニュー

¥54(税込)

期間限定 6/4~6/6まで



## ハンバーグの ミルクソース

¥320(税込)

期間限定 6/7~6/8まで



## 春キャベツの ミルク煮

¥187(税込)

乳和食メニューをご注文の方に抽選でノベルティプレゼント!

- A賞 「いわての牛乳」フェイスタオル(5本)
- B賞 「いわての牛乳」  
蛍光ツインボールペン2本セット(5本)

【応募方法】

- レシート1枚につき1口応募できます。
- 各食堂内に応募箱を設置しますので、応募用紙にレシートを貼り付け投函してください。
- 当選者は6/18以降、掲示板にて発表します!

【応募期間:6/4~6/8まで】

さらに牛乳を飲んで  
ポイントをもらおう!

期間中、生協電子マネーで  
生協牛乳(200ml・500ml)を購入すると  
もれなく5ポイントGET!

期間:6/4~6/8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



岩手大学生協  
Iwate Univ. Co-op

お問合せ  
019-652-3533

