

おいしく食べて健康に



# 「食」の健康ステーション 認定店 No.11

## 加盟店募集!!

下記3項目を満たすメニューを提供する『食の健康ステーション』加盟店を随時募集しています。奮ってご参加ください。

エネルギー

750kcal  
以下

野菜

150g以上  
1日の目標量350gの  
1/3以上

バランス

主食・主菜・  
副菜が揃って  
いること

## 第二、第三の健康メニューを目指す、「歴食」をリードするホテルとレストラン

### みほり峠大内店 (山口市大内矢田)



豚ヒレカツとお野菜たっぷりセット  
950円(税込み)

695kcal  
野菜量/178g

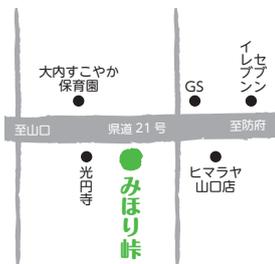
山口を代表する外食企業である MIHORI グループの郊外型1号店です。

(株)MIHORIでは、和食からバイキング、焼き肉等様々な業態を展開中である。初の健康メニューとしてエントリーしたこのメニューは、カロリー、野菜量のみならず全体のメニューにおいて、3大栄養素の炭水化物・タンパク質・脂肪のバランスも絶妙と太鼓判をいただいている。

商工会議所認定のお墨付きから、揚げ物が入っていても、安心して注文されるご年配の方々が多い点は、予想通りであったが、若い層からの注文も目立っている。

今後、第二、第三弾の「健康メニュー」開発も検討中の「食」の健康ステーションにとって頼もしい存在のお店である。

老若男女安心して召し上がれるメニューです。是非一度お出かけ下さい。



TEL/083-927-2990  
店長/杉山 文美代  
住所/山口市大内矢田616-2  
店休日/年中無休  
営業時間/平日11:00~15:00(L014:30)  
17:00~22:30(L022:00)  
土日祝11:00~22:30(L022:00)



### 防長苑 レストラン 旬花 (山口市熊野町)



鹿野豚のニンニクネギソースかけ膳  
700円(税込み)

688kcal  
野菜量/265g

湯田温泉の山口側からの入り口にある、防長苑のレストランで提供される「健康メニュー」である。平日は、お手軽なランチから本格的な和洋食メニューを提供し、土日祝日には、ランチタイムのバイキングが評判を呼び、食後の入浴も割引で利用できる。

防長苑では、食材の産地消運動にも積極的に参加。県内食材についての造詣も深い。「食」の健康ステーションにも、先陣を切って参加していただいた。来春、山口で開催される予定の「歴食 JAPAN サミット」の原点である「大内御膳」にも、立ち上げから協力していただいている。

健康メニューは、鹿野産豚肉に限定し、たっぷりの野菜を特徴のあるニンニクソースで召し上がっていただいております。野菜やきのこ類が盛りだくさんの沢煮椀とともに野菜量が豊富な模範的なメニューとして評価が高い。

第一弾は先月で終了し、今後は「徳地の自然薯」を使用したメニューで第二弾を検討している。



TEL/083-922-3555  
FAX/083-921-1001  
担当者/和食料理長 清崎 尚之  
住所/山口市熊野町4-29  
店休日/年中無休、土日祝はランチバイキング  
営業時間/11:00~14:30(L014:00)  
17:00~21:30(L020:45)

