

食べるだけのヘルシーうどん!

「幸せのうどん」に含まれる難消化性デキストリンは、
特定保健用食品の素材として使用されている水溶性食物繊維です。

BE HAPPY to
UDON!

期間限定

おすすめ御膳

幸せの
うどん

食物繊維 約13g /

レタス 約4個分

厚生労働省
摂取目標量 **1日の半分**

摂取目標量 成人男性20g 成人女性18g
(レタス約8個分)

製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を
99%うどんに留めて茹であげる製法
は独自の特許技術によるものです。
〈特許5970112号〉〈特許5970118号〉

ざるうどん

自家製おぼろ豆腐

タタキかつおの漁師丼

枝豆のかき揚げ

期間限定

おすすめ御膳

ご奉仕価格

1,000円 (1,080円税込)

◆タタキかつおの漁師丼

にんにく醤油漬けのたたきカツオと卵黄が相性抜群の豪快漁師めし。かつおには良質なタンパク質が多く、血栓ができにくいとされるDHA、EPAが含まれています。



◆枝豆のかき揚げ

サクサクの衣に枝豆のプリプリとした食感が特徴。緑黄色野菜の枝豆には栄養素もたっぷり含まれます。



◆自家製おぼろ豆腐

店内仕込みのおぼろ豆腐は、こだわりの大豆から仕上げる自慢の逸品。大豆には良質なたんぱく質が豊富に含まれており、代謝アップなどに効果的とされています。

