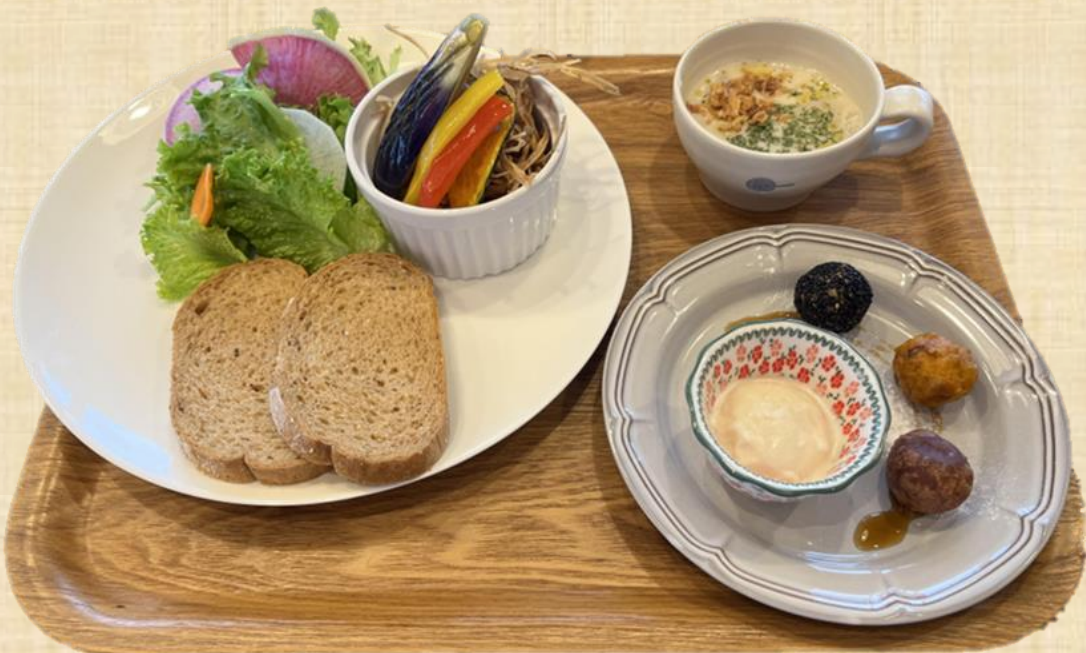


柳島キッチン × 文教大学 コラボメニュー

柳島キッチンと文教大学健康栄養学部笹岡ゼミに所属する学生がコラボ！
食物繊維の一種である『レジスタントスターチ』を使用し、
お客様に美味しく腸活をしていただきたいという想いを込めて開発いたしました。

Launch Time ——— 11:00~14:00



腸活キーマカレープレート 1,430円

キーマカレー・十五穀パン・サラダ・スープ・デザートが一つになりました。
このプレートで、一日に必要な2/3以上の食物繊維を摂ることができます。
美味しい食事と腸からカラダをまわしに。レッチリ腸活！

食物繊維 13.0g

販売期間：～12月末 一日限定5食



キーマカレー

大豆ミートと腸活効果の期待できる野菜をたっぷり使用したキーマカレーです。

野菜のうま味とスパイスの効いたカレーを、パンにディップしたり、揚げ野菜と共に食べたり、お好きな様にお召し上がりください。

ポンデケーキ

『レジスタントスターチ』を使用することで、腸活効果に加え、モチモチ感をプラス！カボチャ、黒ゴマ、紫イモの3色で彩りよくそれぞれ異なる味と食感をお楽しみください。添えてあるアイスは、プレントリースさんに特別に作っていただいたものになります。



～レジスタントスターチとは～

食物繊維の一種であり、体内で簡単に消化吸収されず大腸まで届いてくれます。そのため、**整腸作用・腸内環境改善効果**はもちろん、**血糖値の上昇を抑制**してくれたり、**脂質の代謝改善効果**にも期待大です！

腸内環境が良いと、大豆のイソフラボンが美容効果の期待されるエクオールに変わってくれます。

腸内環境と美容の関係の研究は進んでおり、健康効果の期待される食品が、**より効果の高い成分に変わるよう腸活**していきましょう！

また、『レジスタントスターチ』を料理に加えることで、食物繊維を通常より多く摂取できることに加え、食感の違い(甘々甘々感、モチモチ感など)を生み出すことも可能です。